

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Sciù al cioccolato

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Campania*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    COSTO: *medio*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI PER I BIGNÈ

FARINA 50 gr  
ACQUA 25 gr  
LATTE INTERO 50 gr  
BURRO 25 gr  
UOVA 2  
SALE 1 pizzico

## PER LA GANACHE

CIOCCOLATO FONDENTE 250 gr  
PANNA FRESCA 250 gr

## PER DECORARE

CIOCCOLATO FONDENTE 100 gr

## PREPARAZIONE

**1** Per preparare la crema, fate sciogliere il cioccolato a bagnomaria.

Unite la panna al cioccolato fuso.



**2** Con l'aiuto di un frullino elettrico, montate il composto fino a quando non diventi perfettamente sodo e spumoso.



**3** A questo punto, se lo si desidera, aggiungete un po' di caffè ristretto amaro o un paio di cucchiaini di rum o altro liquore a scelta e mescolate finché questo non si sia perfettamente incorporato al composto.

Versate in una casseruola il latte e l'acqua e aggiungete il burro. Portate a bollore e, dopo aver tolto il pentolino dal fuoco, versatevi la farina a pioggia. Mescolate bene con un

cucchiaino di legno in modo da eliminare tutti i grumi e rimettete sul fuoco.

Continuando a mescolare, tenete l'impasto sul fuoco ancora un paio di minuti. Spegnete e lasciar raffreddare completamente.

Aggiungete le uova, una per volta, mescolando bene in modo che il composto si amalgami perfettamente. Ripetete l'operazione e continuate a mescolare finchè l'impasto non assomigli ad una crema pasticcera soda.

Con un cucchiaino, realizzate dei mucchietti di pasta e trasferiteli sulla placca del forno rivestita di carta forno ed infornate a forno ben caldo (220 circa). Dopo sei- sette minuti (quando si saranno gonfiati bene) abbassate il forno a 190° e portare a cottura.

Se avete fretta o non vi sentite pronte per la realizzazione dei bignè, acquistateli già fatti, il risultato sarà comunque soddisfacente.

Riempite i bignè di crema aiutandovi con una tasca per dolci. In alternativa, è possibile ottenere un buon risultato anche tagliando i bignè a metà (non completamente, però) e riempiendoli con un cucchiaino.



- 4 Fondete il cioccolato fondente e versatene un cucchiaino circa su ogni bignè. Fate raffreddare bene (in modo da dare il tempo alla crema di rassodarsi al meglio) e poggiate ogni bignè in un pirottino.