

BIGNÈ (30ina di pezzi)

DIFFICOLTÀ: MEDIA

INGREDIENTI:

65g latte
60g acqua
50g burro
2g sale
10g zucchero
75g farina
2 uova
1 punta di coltello semi di vaniglia
Qb zucchero a velo

PROCEDIMENTO:

- ✓ In un pentolino portare ad ebollizione il latte con l'acqua, il burro, il sale, la vaniglia e lo zucchero. Quando raggiunge l'ebollizione rovesciare la farina all'interno e mescolare vigorosamente cercando di asciugare l'impasto. È pronto quando la massa forma una palla e si stacca dai bordi del pentolino e del mestolo
- ✓ Mettere in una ciotola e far intiepidire per qualche minuto
- ✓ Aggiungere un uovo alla volta e lavorare con le fruste elettriche. Questo passaggio è molto importante in quanto la lavorazione delle uova permette ai bignè di gonfiarsi bene - non abbiate fretta! La massa dovrà diventare morbida ma sempre compatta. In caso fosse ancora molto dura aggiungere ancora mezzo uovo
- ✓ Inserire la massa in un sac à poche. Formare 4 puntini di pasta sulla teglia da forno e adagiare un foglio di carta forno in modo che si appiccichi - questo semplifica la creazione dei bignè perché non si muove più la carta sottostante
- ✓ Formare dei mucchietti grandi come una moneta da 5.- cercando di non fare delle lumache ma una spremuta unica. Con un pennello inzuppato nell'acqua appiattire le eventuali punte che si sono formate
- ✓ Infornare a 200°C per 15-20 minuti a dipendenza della grandezza. Controllare che siano dorati. Terminata la cottura lasciar riposare 5 minuti nel forno spento
- ✓ Lasciar raffreddare su una griglia e farcire a piacere

NOTE:

La stessa ricetta si può utilizzare per dei bignè salati, in questo caso mettere soltanto 5g di zucchero.

TEMPI:

Preparazione: 20 minuti

Cottura: 15 minuti

CHI LA MANGIA?

VEGETARIANO, GLUTENFREE