

Bignè alla panna



I bignè sono facili da preparare a differenza di come si può pensare, infatti si acquistano quasi sempre già pronti. Dopo aver provato questa ricetta di bignè con la panna ti renderai conto di quanto hai sbagliato finora a non farli a casa.

Esecuzione: Media

Preparazione: 40

Cottura: 20

Dosi per 40 bignè

Bisogna innanzi tutto preparare la pasta choux (la pasta di cui sono fatti i bignè) portando ad ebollizione l'acqua con il burro ed il pizzico di sale. Quando bolle, togli la casseruola dal fuoco ed aggiungi la farina e lo zucchero mescolando bene con un mestolo fino ad ottenere un composto omogeneo. A questo punto metti di nuovo la casseruola sul fuoco finché il composto non si staccherà dalle pareti della casseruola.

Togli dal fuoco e lascia raffreddare un pò; quindi aggiungi le uova uno alla volta facendo amalgamare bene ogni uovo prima dell'altro. Mescola fino ad ottenere la pasta choux densa da non cadere dal mestolo.

Disponi la carta da forno in una teglia e fai delle palline del diametro di 4-5 cm ben distanziate fra loro aiutandoti con un sac à poche dalla punta liscia. Inforna a forno già temperato a 200°C e fai cuocere per circa 20 minuti. Sforna i bignè e lasciali raffreddare.

Monta la panna, mettila nel sac à poche con un beccuccio appuntito e carica ogni bignè; lascia riposare in frigo fino al momento di servirli.

Ingredienti per 40 bignè o 6 persone

- 250 ml di acqua
- 1 pizzico di sale
- 100 gr di burro
- 150 gr di farina 00
- 1 cucchiaino di zucchero
- 4 uova
- 300 ml di panna per dolci