

BIGNÈ

Ingredienti:

- 375 g d'acqua,
- 180 g di burro,
- 225 g di farina,
- 6 uova,
- un po' di sale.

Mettere l'acqua in una casseruola pesante su fuoco basso ed unire il burro.

Quando il burro sarà completamente liquefatto, alzare la fiamma e portare ad ebollizione, poi togliere dal fuoco e versare tutta la farina insieme al sale.

Mescolare il composto e rimettere la casseruola sul fuoco, mescolando sempre fino a quando l'impasto diventerà solido e si staccherà dalle pareti.

Far raffreddare per qualche minuto, poi aggiungere al composto un uovo alla volta, sbattendo con vigore l'impasto.

Quando tutte le uova si sono amalgamate disporre il composto a mucchietti in una teglia imburata ed infarinata con l'aiuto di una tasca da pasticciere.

Far cuocere a fuoco moderato per circa 20 minuti.

Si ottengono circa 20 bigné, che si possono farcire con circa 1 litro di crema.