

BIGNOLE ALLA CREMA

Ingredienti:

- 50 g di farina,
- 50 g di burro,
- 75 ml d'acqua,
- 2 uova,
- crema o cioccolata, per riempire.

Mettere in una casseruola acqua e burro fino a bollore, aggiungere farina e mescolare.

Quando si stacca dalla pentola togliere dal fuoco ed aggiungere le due uova e mescolare molto forte.

Se la pasta è dura, aggiungere un'altra chiara montata a neve.

Mettere su di una piastra a cucchiaini la pasta e farle delle dimensioni di castagne.

Cuocere al forno molto caldo per 5 o 10 minuti e riempire di crema o di cioccolata.