



## Bignè



Zuccherissimo



Difficoltà media



25 minuti

### Ingredienti per circa 30/35 bignè medi.

1/2 litro Acqua

300 g Farina con volume proteico W 240/260

200 g Burro

9 Uova

1 pizzico Sale

1 pizzico Zuccherissimo

### Procedimento



1. Mettete a bollire l'acqua con il burro, lo zucchero e il sale.



2. Quando arriva a bollore aggiungete la farina setacciata tutta in una volta e mescolate con un cucchiaino di legno senza fare grumi. Cuocete a fuoco medio per un paio di minuti.



3. Togliete dal fuoco e fate raffreddare leggermente il composto. Incorporate le uova una alla volta.



4. E' necessario continuare ad aggiungere uova fino all'ottenimento di un composto che, se lasciato cadere dall'alto con il cucchiaino, forma un "triangolo". Di conseguenza, potrebbe essere che le uova da utilizzare siano di più (o di meno) rispetto alla quantità indicata negli ingredienti.



5. Ottenuto un composto cremoso, versatelo in una sac a poche con bocchetta rigata n° 9 e, steso un foglio di carta forno sulla teglia, formate dei bignè di 3/4 cm. Cuocete in forno caldo a 185° per circa 25 minuti. Verso la fine controllate la cottura, guardando che siano cotti anche all'interno ma non troppo secchi. Fate raffreddare i bignè e con la sac a poche sbizzarritevi nella farcitura con crema chantilly o zabaione.