

PASTA DA BIGNÈ

Ingredienti per 4 persone:

- Un quarto di acqua,
- 100g. di burro,
- una presa di sale,
- un cucchiaino di zucchero,
- farina,
- 4 uova,
- zucchero al velo.

Portate a ebollizione un quarto di acqua con 100g. di burro, una presa di sale e un cucchiaino di zucchero.

Al primo bollore, togliete la casseruola dal fuoco, versatevi la farina e mescolate.

Riportate sul fuoco e lavorate l'impasto premendolo intorno alle pareti, per eliminare eventuali grumi.

Quando comincerà ad addensarsi e a staccarsi dalle pareti formando una specie di palla (dopo 15-20 minuti), togliete la casseruola dal fuoco e fate raffreddare.

Poi incorporate le uova, uno per volta.

Imburrate la placca del forno, mettete il composto in una tasca da pasticciere con bocchetta a stella e formate degli anelli di 4 cm. di diametro, spruzzandone due strati sovrapposti.

Cuocete in forno caldo a 200° per 15-20 minuti.

Con una lama separate delicatamente i due strati di ciascun anello, farcite a piacere con panna montata o crema pasticcera e spolverizzate con lo zucchero al velo.