

BIGNÈ AL LIMONE

Ingredienti per 4 persone:

Per i bignè:

- 25 cl di acqua
- 125 g di margarina
- 1 pizzico di sale
- 150 g di farina
- 4 uova intere

Per la crema al limone:

- 1 busta di panna pronta (buste da 500 g)
- 100 cl di latte
- 3 uova
- 400 g di zucchero
- 150 g di farina
- 5 limoni grattugiati

Bisogna preparare anzitutto i bignè.

In una casseruola non troppo grande portate ad ebollizione l'acqua con la gradina ed il sale.

Togliete dal fuoco e versatevi sempre mescolando, la farina in una volta sola.

Rimettete il composto sul fuoco e lasciatelo cuocere per 5 minuti finché l'impasto si staccherà dalle pareti, versatelo poi in una terrina, lasciatelo raffreddare, poi unitevi le uova intere, uno per volta, sempre mescolando con energia.

Continuate a sbattere finché la pasta formerà delle bollicine, mettetela poi in un sacchetto con la bocchetta liscia e premendo fate uscire sulla placca del forno precedentemente unta delle palline grosse come noci.

Tendole distanti un 4 cm l'una dall'altra, fatele cuocere a calore moderato (180 gradi).

Non aprire durante la cottura per circa 15 minuti.

Ora la crema al limone.

Mettere i limoni grattugiati in un tazzina con un po' di latte.

Mescolare zucchero, 3 tuorli d'uovo e la farina: lavorare accuratamente evitando la formazione dei grumi, un po' alla volta aggiungere il latte mettere sul fuoco e portare ad ebollizione, raffreddare ed unire i limoni grattugiati.

A parte montare con il frullatore la panna, ed unire una metà alla crema fredda, riempire i bignè, unire l'altra metà della panna che rimane per la copertura.

Se risultasse troppo densa aggiungere un po' di latte.