

BIGNÈ ALLA PANNA

Ingredienti per 6 persone:

- 25 cl di acqua
- 50 g di burro
- 150 g di farina
- 1 pizzico di sale
- 4 uova

Per farcire:

- 30 cl di panna
- 40 g di zucchero a velo

Mettete al fuoco una casseruolina con l'acqua, il burro e il sale, quando bolle toglietela dal fuoco versatevi tutta insieme la farina e mescolate energicamente.

Rimettete sul fuoco e fate cuocere la pasta fino a quando si staccherà dalle pareti.

Lasciate intiepidire e incorporate il primo uovo, fate riposare cinque minuti, incorporate il secondo e così via.

Mettete il composto in una tasca per dolci e fate dei mucchietti grandi come albicocche sulla la placca del forno imburata.

Fate cuocere in forno a 200 gradi per 45 minuti.

Montate la panna e zuccheratela.

Sfornate i bignè, lasciateli raffreddare, riempiteli di panna e spolverizzateli con lo zucchero a velo.