

BIGNE' CON PANNA MONTATA E CREMA DI CIOCCOLATO FONDENTE

Una golosa ricetta perfetta per il periodo Natalizio, bella sia alla vista che per il palato. Ideale per chi vuole realizzare un delizioso dolce in modo semplice e veloce.



INGREDIENTI:

- 300 ml di Panna da Montare
- 100 g di Burro
- 200 g di Farina 00
- 4-5 Uova
- 250 ml di Acqua
- q.b. di Zucchero Bianco
- q.b. di Sale
- q.b. di cioccolato fondente
Crema "decora e gusta" Emilia Zaini



Difficoltà
FACILE



Preparazione
40 min



Porzioni
30 bigné

1 Per preparare i Bigné alla Panna mettete sul fuoco un pentolino con il burro tagliato a cubetti, l'acqua, il sale e lo zucchero e mescolate bene fino a far amalgamare tutti gli ingredienti. Fate bollire il composto, poi aggiungete la farina tutta insieme, mescolando velocemente fino a formare una pasta. A questo punto fate cuocere per un altro paio di minuti, poi spegnete il fuoco e fate intiepidire

CONSIGLIO

Non tutti i forni sono uguali e 20 minuti potrebbero non essere abbastanza per cuocere i vostri Bigné alla Panna. In caso, continuate con la cottura fino a quando non avranno raggiunto un bel colore dorato. Ma se non avete troppo tempo non disperate, potete acquistare dei mini bigné già pronti e seguire lo stesso procedimento



- 2** Prendete un'impastatrice con gancio a foglia e versateci l'impasto. Azionate la macchina e aggiungete un uovo per volta, avendo cura di aggiungere il successivo solamente quando il precedente è completamente incorporato al composto. Se dopo aver aggiunto 4 uova il composto risulta abbastanza morbido significa che è pronto, se invece il composto si presenta un pochino duro vi consiglio di aggiungere un quinto uovo.

- 3** Prendete una teglia da forno e ricopritela di carta forno. Versate il composto in una sac a poche con una bocchetta grande e formate sulla teglia i bignè. Prendete una ciotola e sbatteteci l'uovo, poi utilizzatelo per spennellare i pasticcini. Fate cuocere a 200°C per circa 20 minuti, avendo cura di non chiudere completamente il forno. Potete tenerlo aperto aiutandovi con un cucchiaino.

- 4** Nel frattempo, montate la panna e mettetela in frigorifero a far rassodare. Quando è abbastanza compatta, inseritela in una sac à poche dalla bocchetta più piccola e farciteci i bignè, che ovviamente dovranno essere freddi. Prima di servire i Bignè alla Panna aggiungete anche la crema al cioccolato e spolverizdateli con dello zucchero a velo.