

PASTA BIGNE'

Difficoltà: facile

Tempi di preparazione: 10 minuti più 15 minuti di cottura

Un classico della pasticceria facile da realizzare anche a casa, questa ricetta di base si presta a tantissime varianti di farcitura. Per esempio all'interno potremmo mettere: crema pasticcera, crema al cioccolato, panna montata, crema chantilly, crema alla nocciola, crema al pistacchio, mousse al cioccolato e crema zabaione.

Ingredienti

- 300 g acqua
- 200 g di farina 00
- 100 g di burro
- 6 uova 200 g
- un pizzico di sale

Accendere il forno a 220 gradi. In una pentola mettere l'acqua ed il burro a cubetti e portare ad ebollizione, appena il burro si è sciolto e l'acqua bolle versare la farina tutta insieme girando velocemente per circa un minuto, quando l'impasto si staccherà dalle pareti della pentola spegnere il fuoco e versare l'impasto in un recipiente capiente, unire un uovo alla volta all'impasto ancora caldo, unire il successivo solo quando il precedente è stato assorbito dall'impasto. Mettere il composto in una sacca da pasticciere e formare dei piccoli cumuli su una placca da forno leggermente imburata. Cuocere per circa 10 minuti.