

BIGNÈ DI SAN GIUSEPPE

Ingredienti

- farina (500gr)
- sale
- 10 uova
- 1 limone
- latte (500ml)
- burro (100gr)
- zucchero (200gr)
- 4 tuorli d'uovo
- vaniglia
- vaniglina

Come si prepara

Preparare i bignè: in una casseruola versare 50 ml di acqua con il burro e il sale quindi mettere sul fuoco e portare ad ebollizione.

Versare in una sola volta la farina e lavorare continuamente l'impasto fino a quando si sarà rassodato e si staccherà dalle pareti della casseruola.

Togliere dal fuoco l'impasto e unire le uova una alla volta non aggiungendo l'uovo successivo se il precedente non è stato completamente assorbito e così via.

Nel frattempo, preparare la crema pasticcera: vedi ricetta

Preparare due padelle per friggere e riempirle con l'olio. Portare la prima padella a temperatura tiepida e l'altra a temperatura bollente (dovrà quasi fumare).

Versare una cucchiata di impasto dei bignè nella padella con l'olio bollente in modo che si formi una bella crosticina che impedisca al bignè di assorbire troppo olio, poi passarlo nell'altra padella per finire la cottura.

Quando i bignè avranno assunto un bel colore dorato, toglierli dall'olio e disporli su carta assorbente.

Riempire una siringa da pasticciere con la crema e iniettarne una ricca dose all'interno dei bignè.



Passare i bignè uno alla volta in una ciotola contenente lo zucchero profumato alla vaniglia.

Difficoltà: 3

Tempo: 60

Gradimento: 5

Tabella nutrizionale

Valore energetico	246 kcal 1030 kJ
-------------------	---------------------

Tags

feste, pastarelle, festa del papà, Bignè di S. Giuseppe, san giuseppe

