

PROFITEROL

Ingredienti

- farina (50gr)
- 1 limone
- latte (1000ml)
- burro (15gr)
- zucchero (100gr)
- cannella
- 4 tuorli d'uovo
- cioccolato fondente (250gr)
- 20 bignè pronti

Come si prepara

In un tegame abbastanza fondo mettete i rossi d'uovo, aggiungete la farina e lo zucchero e amalgamate aiutandovi con un po' di latte.

Quando il tutto è ben amalgamato versate il resto del latte.

Tagliate la buccia del limone senza la parte bianca (altrimenti la crema diventa amara) e mettetela nella crema insieme alla stecca di cannella.

Mettete la crema sul fuoco e girate continuamente con un cucchiaio di legno facendo attenzione che non attacchi sul fondo.

Quando il latte arriva a bollore abbassate la fiamma e continuate a girare fino a fare addensare la crema.

Dividete a metà i bignè e riempieteli di crema.

Nel frattempo, in un tegamino, fate fondere a bagnomaria il cioccolato con il burro.

Disponete i bignè farciti su un piatto e versateci sopra il cioccolato ben caldo, quindi servite.

Difficoltà: 3

Tempo: 40



Tabella nutrizionale

Valore energetico	192 kcal 804 kJ
-------------------	--------------------

Tags

creme, torte, pastarelle, cioccolato, bignè, profiterol, bignet

