

Bignè ripieni di crema cioccolato

ricetta per 18/20 bignè

Ingredienti crema cioccolato

Zucchero	g	20
Farina bianca	g	20
Latte intero	g	170
Cioccolato fondente	g	30
Burro	g	10
Vaniglia	n	1
Latte per diluire la crema alla fine	g	10

Inoltre occorrono 18/20 bignè non troppo grossi (pag. 1)

Ore 19,20	Con un coltellino affilato staccate delicatamente il fondo ai bignè lasciandolo accanto al loro corpo
Ore 19,30	Frullate insieme zucchero, farina e circa 70 g di latte
Ore 19,32	A mano aggiungete e mescolate il resto del latte ponendo poi il tutto sul fuoco a bassa fiamma
Ore 19,37	Quando la crema bolle continuate a rimestarla per altri 3 minuti poi spegnete
Ore 19,40	Aggiungetevi il fondente, il burro ed un pizzico di vaniglia
Ore 19,45	Riempite e riacomodate i bignè avanzando un poco di crema che diluirete con 10 g di latte
Ore 19,55	Fatela poi cadere a “pioggia” sopra ai bignè

I bignè non vanno preparati troppo tempo prima di essere serviti. La farcitura li inumidirebbe facendo perder loro fragranza.