

Bigné ripieni di crema pasticcera

dose per 15/16 bigné

Ingredienti

Bigné non troppo grossi	n	15/16
Crema pasticcera (dose da 1 uovo come da ricetta)	n	1
Zucchero velo da cospargere	q	6

Ingredienti

- Se non desiderate fare voi i bigné (pag. 1) acquistateli dal vostro fornitore. Se freschi, sono altrettanto buoni. Meglio se non avranno dimensioni troppo grosse.
- Preparate una mini dose di crema pasticcera come da ricetta
- Prendete quindi i bigné e, con un coltellino tagliente, staccate loro il fondo senza romperlo. Accantonatelo accanto al loro “corpo” che, se necessario, scaverete un poco per lasciare spazio alla crema.
- Provvedete poi a riempirli richiudendoli. La farcitura è meglio se non sarà fatta troppo tempo prima di consumare questi deliziosi pasticcini.
- Al momento di servirli, servendovi di un cucchiaino, riempite quindi i bigné. Riattaccate loro il fondo e cospargeteli di zucchero velo.

A piacere, invece dello zucchero velo, potete completare i vostri bigné versandovi sopra un poco di crema cioccolato che preparerete leggermente fluida aggiungendo un poco di latte