

Bignè ripieni di crema pasticcera

dose per 15/16 bignè

Ingredienti

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

Ingredienti

- Se non desiderate fare voi i bignè (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 bignè 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 bignè. Riattaccate loro il fondo e cospargeteli di zucchero velo.

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