

Bigné pronti da riempire

dose per circa 25 bignè da usare per antipasti salati o pasticcini

Ingredienti

<i>Acqua</i>	<i>g</i>	<i>65</i>
<i>Burro</i>	<i>g</i>	<i>65</i>
<i>Farina</i>	<i>g</i>	<i>65</i>
<i>Uova intere da 70/75 g</i>	<i>n</i>	<i>2</i>
<i>Sale fine</i>	<i>q</i>	<i>6</i>

Vi sarà facile reperire dal vostro fornitore ottimi bignè già pronti per l'uso. Fate però attenzione che siano freschi, fragranti e tutti di aspetto completamente integro.

Mettete in un pentolino l'acqua, il burro e un pizzico di sale. Accendete il gas a fiamma dolce facendo in modo che il burro si sciolga prima dell'ebollizione. Non appena l'acqua accenna a bollire togliete il pentolino dal fuoco e aggiungete la farina in un colpo solo mescolando energicamente. Riponete il pentolino sul fuoco e fate cuocere per 6 o 7 minuti sempre lavorando con un cucchiaio di legno.

Spegnete il gas e, mescolando ancora, attendete che l'impasto s'intiepidisca. Unite poi le uova una alla volta sempre lavorando. Non mettete il secondo uovo prima che sia ben amalgamato il primo.

Dopo aver portato il forno a temperatura medio - alta, disponete sopra una teglia imburrata l'impasto diviso in tante piccole pallottoline grosse poco più di una ciliegia. Ricordatevi di lasciare una certa distanza fra un bignè e l'altro. Tempo di cottura: 30' scarsi. Spegnete poi il forno e attendete, senza aprire lo sportello, altri 15' prima di sfornare.

La temperatura di cottura dei bignè deve essere molto alta. E' inutile indicarla con precisione perché, fra un forno e l'altro, vi sono vistose differenze. Con un poco di pratica imparerete molto facilmente a dosare il calore