



Bignè con la crema

I bignè sono un dolce che deve i suoi natali alla corte di Firenze, nel Rinascimento, per essere poi esportato in Francia solo a metà del '500. Si tratta dunque di un dolce di origine italiana.



[Stampa ricetta](#)

Ricetta Bignè con la crema

Dolce

Preparazione	20 min
Cottura	30 min
Tempo totale	50 min

Portata: Dolci

Cucina: Italiana

Keyword: dessert

Difficoltà: difficile

Costo: basso

Porzioni: 4 persone

Calorie: 115kcal

Ingredienti

Per l'impasto:

- 250 ml acqua
- 100 g burro
- 150 g farina
- 4 uova
- q.b. sale

Per la crema

- 500 ml latte intero
- 100 g zucchero
- 50 g farina
- 4 tuorli
- 1 stecca vaniglia

Per guarnire:

- q.b. zucchero a velo

Istruzioni

1. Porta a bollore 250 ml. di acqua, 100 gr. di burro e un pizzico di sale. Togli dal fuoco e unisci 150 gr. di farina setacciata e, con un cucchiaino di legno, mescola bene.
2. Rimetti sul fuoco e mescola finché non si stacca dalle pareti. Togli ancora dal fuoco e lascia intiepidire. Aggiungi 4 uova, uno alla volta, fai in modo che il precedente sia stato ben assorbito. Metti l'impasto in un sac a poche e, sopra una placca imburrata, forma tante palline della dimensione di una noce.



3. Cuoci i bignè in forno caldo 180 gr. per circa 25-30 minuti, finché si saranno gonfiati e dorati. Prepara la crema: Incidi la stecca di vaniglia, toglì i semi poi metti tutto nel latte e fai sobollire.



4. A parte monta i tuorli d'uovo con lo zucchero, poi aggiungi la farina setacciata. Togli la stecca di vaniglia dal latte e trasferisci alle uova montate. Rimetti sul fuoco e cuoci la crema, mescolando di continuo, fino a ch  si   addensata. Lascia raffreddare, mescolando di tanto in tanto. Trasferisci la crema in un sac a poche e riempi i bign .



Nutrition

Serving: 100g | Calorie: 115kcal

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
