

Pasta bignè ed esempi di utilizzo - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

Postato da zibally

Con un po' di ritardo vi metto la ricetta per fare la pasta bignè, che si presta benissimo a tante preparazioni sia dolci che salate.

Ingredienti

250 g. acqua

125 g. burro

10 g. di zucchero

5 g. sale

300 g. farina (per le zeppole 250g)

5 uova intere

Mettere in un tegamino acqua, burro, sale e zucchero e portarli a bollore



Quando bolle, aggiungere tutta la farina in un colpo solo



*e rimestare fino a quando la pasta diventa liscia.*

*Rimettere sul fuoco ed lasciarla cuocere per pochi minuti*



*Toglierla dal fuoco e lasciarla raffreddare ... ma non troppo.*

*A questo punto io l'ho messa nella macchina del pane (giusto per provare), ma voi potreste usare un comunissimo frullatore con le fruste da impasto.*

*Aggiungere un uovo alla volta, dando il tempo all'impasto di incorporare bene le uova*



*La consistenza giusta è quella simile alla crema pasticcera*



*Se le uova sono molto grandi l'ultimo potrebbe non servire.  
Ogni volta che aggiungete un uovo sbattetelo leggermente con una forchetta e poi unitelo all'impasto.*

*A questo punto mettete tutto in una sac-poche con il beccuccio a stella e disegnate sulla carta forno, delle ciambelline nel caso delle zeppole oppure dei mucchietti per fare i bignè*



*A questo punto si possono effettuare due tipi di cotture al forno oppure fritta.*



*Quando le frigate punzecchiatele all'interno così si cuociono anche dentro  
Se invece le mettete al forno, lasciatele per almeno 30' fino a quando sono gonfie dorate ed asciutte*



*Queste sono al forno*



*E queste sono fritte*



*Una volta pronte si possono farcire con la crema pasticcera.*

*Nel mio paese la tradizione vuole l'uso di 2 creme, quella pasticcera e quella al cioccolato. Infine si aggiunge la amarena in cima.*





*Se le volete rendere più gradevoli, alla fine spolverate di zucchero a velo!!!.*