



Profiterols - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

dolce - torte farcite - cioccolato

I bignè sono di pasta choux, all'interno ho messo panna montata e per la crema al cioccolato questa è la ricetta:

Ingredienti (fonte [alfemminile.com](#))

160 gr cioccolato fondente (la prox volta però userò quello al latte)
4 tuorli
2 cucchiaini di zucchero
2 dl latte
2 cucchiaini di farina

Mescolando con cura metti in una ciotola la farina e aggiungi a poco a poco il latte (sciogliere bene la farina, altrimenti poi si formeranno dei grumi) fino a finirlo, poi aggiungi il cioccolato a scaglie e i due cucchiaini di zucchero. Metti la ciotola a bagnomaria e aspetta che il tutto si addensi formando una bella crema densa e dopo qualche minuto (fare attenzione che nn si attacchi) togli dal fuoco e unisci uno alla volta i tuorli mescolando bene e avendo cura di aver incorporato bene il tuorlo prima di aggiungere il successivo.

Quando la crema è fredda, si prende un bignè alla volta e si immerge a testa in giù affinché sia tutto completamente ricoperto.

Disporli, su un piatto, uno sopra l'altro come per fare una montagna, a scelta si possono spolverizzare con pistacchi pelati e tritati. Decorare con ciuffi di panna montata.

[immagine non più disponibile].