

# Bigné di San Giuseppe

## Ingredienti per la pasta choux per 6 persone

- .200 g di farina
- .100 g di burro
- .6 cucchiaini di zucchero
- .4 uova
- .250 ml di acqua
- .un pizzico di sale

## Ingredienti per la crema pasticcera

- .6 tuorli
- .50 g di amido di mais
- .500 ml di latte
- .1 fialetta di aroma alla vaniglia
- .150 g di zucchero
- .la scorza di mezzo limone

## Procedimento

- .Preparate la crema pasticcera seguendo questa ricetta.
- .Fatela raffreddare in frigorifero coperta con la pellicola trasparente a contatto con la crema.
- .Preparate i bigné.
- .Fate bollire l'acqua con il burro, lo zucchero e il sale.
- .Quando bolle togliete il tegame dal fuoco e versate la farina.
- .Mescolate bene e rapidamente, senza creare grumi.
- .Rimettete il tegame sul fuoco e sbattete con un cucchiaino di legno fino a quando si crea una palla morbida che si stacca dalle pareti, lasciando una patina bianca.
- .Fate raffreddare su un piatto.
- .Scaldate l'olio.
- .Prendete un cucchiaino di impasto e immergetelo nell'olio bollente. Fate dorare i bigné.
- .Altrimenti potete usare una sac a poche e creare i bigné su quadratini di carta da forno forati che poi immergerete in padella.
- .Con un sac a poche farcite i bigné freddi con la crema pasticcera.
- .Spolverate con lo zucchero a velo e servite.

*"Potete anche cuocerli al forno, aiutandovi con la sac a poche"*

