

BIGNÈ CON IL BABY MEAL

Ingredienti

- 250 grammi acqua
- 100 grammi burro
- 1 pizzico sale
- 150 grammi farina
- 4 uova

Preparazione

Metti nel boccale con le lame inserite l'acqua, il sale e il burro 10 Min Cottura III Vel. 3.

Aggiungi la farina e impasta finché non si stacca bene dalle pareti 20 Sec. Vel. 4.

Lasciare terminare la cottura ad apparecchio spento per 10 min. Durante i 10 min. mescolare l'impasto a vel. 4 almeno 5 volte.

Lasciare raffreddare l'impasto nel poi aggiungere con lame in movimento a vel. 4 le uova una alla volta lavorando ancora per altri 30-40 sec. vel. 5 Disporre sulla placca del forno, ricoperta di carta da forno, delle palline di pasta della dimensione di una noce ben distanziate tra loro

Cuocere in forno caldo a 180° per 20 min circa e poi 10 min a 200° fino alla doratura raggiunta

Togli i bignè dal forno e lasciali raffreddare completamente.

Metodo classico

Mettete a bollire, in una pentola dal fondo molto spesso, acqua, burro, sale e latte.

Versate tutta la farina sempre mescolando

Lasciate raffreddare il composto

Azionate le fruste di uno sbattitore per 1 minuto. Aggiungete quindi le uova una alla volta e lasciate incorporare bene

Mettete il composto ottenuto in una sacca da pasticciere.

Disporre sulla placca del forno, ricoperta di carta da forno, delle palline di pasta della dimensione di una noce ben distanziate tra loro

Cuocere in forno caldo a 180° per 20 min circa e poi 10 min a 200° fino alla doratura raggiunta

Togli i bignè dal forno e lasciali raffreddare completamente.