

Bignè salati

Sintesi

- Tempo: 2 ore
- Difficoltà: media
- Dosi per: 18 pezzi
- Vegetariana

Ingredienti

- 150 gr di acqua
- 80 gr di burro a pezzi
- 1 pizzico di sale
- 2 cucchiaini di zucchero (10 gr)
- 120 gr di farina
- 3 uova da 60 gr ciascuno

Procedimento

- Mettere acqua, burro, il sale e lo zucchero e cuocere, io procedo con il Bimby 5 min 100° vel 1
- Aggiungere la farina e mescolare con il Bimby 20 sec vel 4
- Far raffreddare 10 minuti
- Aggiungere le uova, uno alla volta e mescolare a vel 5, poi ancora 30 sec vel 5
- Mettere l'impasto in una tasca da pasticceria e formare i bignè su una teglia con carta da forno distanziati 5cm
- Cuocere a 200° per 20/25 minuti
- Spegnerne il forno, socchiudere, lasciare asciugare all'interno del forno 10 minuti

Note di Mina

Io li ho riempiti con ricotta e carciofi cotti frullati insieme.