

IMPASTO PER BIGNE SALATI

Nuova ricetta



Preparazione : 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 25 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 4-6 persone

- 80 g di burro - 200 ml di acqua - 180 g di farina - 3 uova medie - sale, pepe

1. Preriscaldare il forno a 180 °C (term. 6).
2. Versare nel contenitore di metallo il burro tagliato a pezzetti, l'acqua e avviare il programma ESPERTO, 2 minuti/velocità 4/90 °C.
3. Al termine del programma, aprire il coperchio e aggiungere la farina, il sale e il pepe. Richiudere, togliere il tappo e riavviare il programma ESPERTO, 3 minuti/ velocità 4/100 °C. La pasta deve formare una palla.
4. Riavviare 1 minuto/velocità 10 (senza riscaldare) e aggiungere le uova una alla volta attraverso l'apertura durante il funzionamento. Rimescolare se necessario.
5. Versare l'impasto in una tasca da pasticciere e disporre piccole quantità di impasto di 2-3 cm su una placca da forno rivestita con carta forno. Infornarli per 25-30 minuti. Prolungare la cottura se necessario (questi bignè allungati devono essere ben dorati). Non aprire il forno durante la cottura.



Cook Expert ■

Modificata 25/05/16

© Fotografie Sandra Mahut

© Hachette Livre (Marabout) 2016