

IMPASTO PER BIGNE DOLCI



Preparazione : 5 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 25 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 8-10 bignè

- 80 g di burro tagliato a pezzetti - 200 ml di acqua - 180 g di farina - 10 g di zucchero - 1 pizzico di sale - 3 uova medie -

1. Mettere il burro tagliato e l'acqua nel contenitore di metallo e avviare il programma ESPERTO, 2 minuti/velocità 4/90 °C. Aggiungere la farina, lo zucchero e il sale, togliere il tappo e riavviare 3 minuti/velocità 4/100 °C. La pasta deve formare una palla. Riavviare 1 minuto/velocità 10 (senza scaldare) e aggiungere le uova uno ad uno attraverso l'apertura del coperchio. Rimescolare se necessario. Versare la pasta nella tasca da pasticciere.



Cook Expert ■

Modificata 25/05/16
© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016