

Pasta Choux



Ingredienti per 15 bignè piccoli:

75gr di Acqua
35gr di Burro
75gr di Farina 00
2 uova
sale

Procedimento

In una casseruola, fate sciogliere a fuoco lento il burro con l'acqua e un pizzico di sale. Una volta sciolto, versate tutto in un colpo la farina precedentemente setacciata. Mantenete sul fuoco lento continuando a mescolare con un cucchiaio di legno finché la farina non sarà ben incorporata. Continuate a cuocere per qualche minuto, in modo che l'impasto diventi omogeneo e si stacchi bene dalle pareti del tegame. A questo punto togliete dal fuoco e sempre mescolando fate raffreddare un po'. Incorporate le uova, una per volta mescolando bene.

Accendete il forno a 210° e preparate una teglia con della carta da forno. Versate il composto nel sac a poche e usatelo per realizzare le forme volute (bignè, eclair, zeppole...) sulla teglia, ricordandovi di lasciare spazio tra un bignè e un altro perché ricresceranno.

Fate cuocere per 15 minuti e comunque finché non avranno preso un bel colore.

Note e Suggerimenti

Si possono anche congelare. Per scongelarli basta lasciarli all'aria per una decina di minuti.