



## *Bigné*

### INGREDIENTI

- farina 250 gr
- burro 190 gr
- zucchero 50 gr
- 4 uova intere
- 1 bicchiere d'acqua
- 1 buccia di limone
- 1 pizzico di sale

### ESECUZIONE

Versare l'acqua in una casseruola, aggiungere il sale, lo zucchero e il burro; farla bollire ritirandola subito dal fuoco per incorporarvi tutta la farina; rimettere il composto sul fuoco e lavorarlo per alcuni minuti; cambiarlo allora di casseruola per incorporarvi ad una ad una le uova.

Aggiungere infine la buccia di limone tritata e mescolare bene.

Con la crema così ottenuta formare, con l'aiuto di una tasca per dolci, delle piccole pallottoline sulla teglia del forno precedentemente imburata. Infamare a 180° per 30'.

Far raffreddare e farcire i bigné con panna o crema.

PIATTO PASTICCERIA  
cm 37x26



### LA DOLCE VITA

Una linea completa di forme e contenitori antiaderenti per tutti i dolci. Il design abbinato alla funzionalità dell'antiaderente consente di realizzare qualsiasi ricetta facilmente e con successo.