

## PASTA BIGNÈ

Categoria:

Dolci vari e desserts

Data:

15.11.2012

---

### Ingredienti per 1 kg/1 kg al 100% (quantità netta)

0.333 l	Acqua
100 g	Burro
10 g	Zucchero cristallizzato
3.3 g	Sale
200 g	Farina bianca
0.333 kg	Uova intere pastorizzate

#### Preparazione

- Portare ad ebollizione l'acqua, il burro, lo zucchero e il sale
- Ritirare dal fuoco, aggiungere la farina d'un solo colpo e lavorare la pasta con un mestolo
- Rimettere sul fuoco e asciugare la pasta rimestando vigorosamente fino a che si stacchi dalle pareti della casseruola
- Ritirare e lasciar intiepidire
- Incorporare le uova una ad una continuando la rimestare vigorosamente

#### Osservazioni

- La pasta deve risultare liscia e morbida in modo da poterla dressare con un sacco da pasticciere, se necessario aumentare leggermente la quantità di uova

#### COTTURA

- Cuocere 40 min. a 170 °C
- "Seccare" in forno 40/50 min. a 80 °C