

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Bignè di san giuseppe

Strawberry · Wednesday, March 16th, 2011

Ingredienti:(6 persone)

Per i bignè:

- 150 gr farina
- 70 gr burro
- 5 uova
- uno spicchio di buccia di limone
- un quarto di litro di acqua
- un cucchiaino raso di sale
- olio di arachide per friggere
- zucchero a velo

Per la crema:

- 4 tuorli
- 8 cucchiaini di zucchero
- 4 cucchiaini di farina
- mezzo litro di latte

Preparazione:

In un pentolino, versate l'acqua, il burro e il sale, appena bolle, togliete dal fuoco e versate la farina tutta insieme e mescolare energicamente fino a quando non si forma una palla e si stacca dal pentolino, lasciatela raffreddare aggiungete un uovo alla volta fino al totale assorbimento, impastare bene fino ad ottenere un panetto liscio e lucido. In una padella mettete l'olio di arachide e fatelo scaldare, con un cucchiaio versate un pò di pasta e fate cuocere fino a quando non si gonfiano e diventano dorati, disponeteli su carta assorbente e lasciate raffreddare. adesso prepariamo la crema: in un tegamino versate il latte,una buccia di limone, sbattete i tuorli con lo zucchero e aggiungeteli al latte, versate la farina e mescolate cercando di non fare formare grumi, mescolate fino a quando la crema avrà raggiunto la densità che desiderate. Quando la crema è fredda,versatela in una tasca pasticcera e riempite i bignè, disponeteli su un vassoio e cospargete con zucchero a velo.

This entry was posted on Wednesday, March 16th, 2011 at 7:58 pm and is filed under [Dolci](#), [Italiane](#), [Ricette](#), [Senza categoria](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.