

# BIGNE'

## INGREDIENTI:

- gr. 60 Burro
- gr. 250 Acqua
- gr. 150 Farina Bi-Aglut (Plasmon)
- n. 4 Uova
- Un pizzico di sale.

## PROCEDIMENTO:

Fare bollire l'acqua, unire il sale e il burro. Appena si scioglie il burro versare la farina tutta in una volta. Togliere dal fuoco, fare assorbire, mescolando, la farina nell'acqua, rimettere sul fuoco moderato e mescolare finché non si formi una leggera patina all'interno del tegame. Lasciare raffreddare per circa 5 minuti. Incorporare il 1° uovo, finché, non si assorbe completamente, poi unire l'altro, e così per il resto delle uova. Imburrare una teglia, mettere l'impasto in una sacca da pasticciere e formare piccole palline. Infornare subito in forno preriscaldato a 180°C, ricordandosi di porre la teglia con l'acqua sulla base del forno. Appena si gonfiano sfornarli, farli raffreddare e condirli a piacere con panna o con ricotta. Se si desidera prepararli fritti, basterà sostituire il burro con lo strutto, friggerle a fuoco lentissimo e in piccole quantità.