



## Ricetta per Bigné al cioccolato



Per 4 persone

Tempo di preparazione: 25 min

### Ingredienti:

- 140 g farina di grano tenero RIEPER tipo 00 giallo o farina istantanea
- 110 g burro
- 1 cucchiaino zucchero
- 5 uova
- 125 ml latte
- 125 ml acqua
- 1 presa di sale
- 20 g zucchero a velo
- panna al cioccolato
- 500 ml panna
- 200 g cioccolato fondente spezzettato

### Preparazione:

Portare a bollore latte, acqua, burro, sale e zucchero. Versare tutta la farina e mescolare

energicamente fino ad ottenere una massa morbida. Trasferire l'impasto in una ciotola ed incorporarvi le uova una per volta. Con una sacca a bocca non troppo larga schiacciare dei piccoli mucchietti su una placca imburrata e spolverata di farina o coperta con carta da forno. Infornare al secondo ripiano in forno termoventilato.

### **Tempo di cottura:**

10 min. a 210° + 20 min. a 190°

Nel forno termoventilato temperatura e tempo di cottura devono essere adattati.

Per la panna al cioccolato scaldare la panna e sciogliervi il cioccolato. Dopo il raffreddamento, coprire e lasciare in frigorifero per 12 ore. Montare la panna, tagliare a metà i bigne e riempirli. A piacere decorarli con una chiazza di cioccolato fondente liquido.