

# Pasta Choux - Bigné

P

Dessert

 Pronto in: 0:35 [h:mm]

 Persone 4

 Forno

 Light?    
 Sì  No

 Difficolta' ★★☆☆

 Voto ★★☆☆

  
 Non aprire il forno durante la cottura. Devono lievitare

 Cottura e/o raffreddamento 0:15

Preparazione 0:20

## Ingredienti

150g farina  
100g burro  
4 uova  
sale  
0,25l acqua

## Procedimento

Far bollire acqua, burro, sale

Appena inizia l'ebollizione togliere dal fuoco ed aggiungere tutta la farina

Rimettere sul fuoco e mescolare per 5min o fino a quando l'impasto non si staccherà dalle pareti

Versare il tutto in una terrina e lasciarlo raffreddare

Imburrare una teglia [carta da forno]

Preriscaldare il forno a 200°

Aggiungere all'impasto un uovo per volta e mescolare con una cucchiaino di legno fino a formare delle bolle d'aria

Nella teglia formare delle "pallinelle" distanziate di almeno metà diametro le une dalle altre

Cuocere nel forno preriscaldato a 200° per 15/20min

L'aspetto dev'essere dorato

