



A CASA CON LE NOSTRE RICETTE

## Bigné classico

### Ingredienti:

500 gr di acqua  
500 gr di burro  
10 gr di sale fino  
500 gr di farina 00  
900 gr di uova

### Procedimento:

Porre i primi tre ingredienti in un pentolino d'acciaio doppio fondo, quindi portare tutto a bollore, unire la farina e cuocere sempre sul fuoco per due minuti circa, fino ad ottenere una pastella soda che si stacca dal fondo. Mettere il composto nella planetaria con le foglia, unire poco per volta le uova intere, fino al completo assorbimento. Controllate la consistenza fino ad ottenere un composto liscio, cremoso e stabile. Stendere su una teglia i vostri bigné. Cuocere in forno ventilato a 170°/180°C per circa 15/18 minuti.



LA DELIZIA DI ANTONIO DI ROSA  
[WWW.LADELIZIATORREDELGRECO.IT](http://WWW.LADELIZIATORREDELGRECO.IT)