



BIGNE' DI SAN GIUSEPPE

Difficolt: Media



Auguri a tutti i papà !!!! Oggi per festeggiare il mio papà , ho voluto fare i bignè di San Giuseppe, dolce tipico per questa occasione. Di solito li compravamo sempre in pasticceria, ma quest'anno sono in vena di esperimenti culinari!!! Alcuni li fanno al forno, ma devo dire che fritti non hanno paragoni, poi vanno farciti con abbondante crema pasticcera e spolverati con zucchero al velo ... una vera delizia!!

Dosi: dosi per circa 12 bignè di media grandezza

- olio di arachide per friggere
- zucchero al velo

PER LA CREMA PASTICCERA

- farina 3 cucchiaini non troppo colmi
- latte 1/2 litro
- tuorli 3
- zucchero 3 cucchiaini
- vaniglia semi o essenza

PER LA PASTA BIGNE'

- acqua 250gr.
- burro 50gr.

- farina00 150gr.
- uova 4 intere
- sale 1 pizzico
- zucchero 1 cucchiaio

Mettiamo in un pentolino l'acqua, il burro e un pizzico di sale, portiamo a bollore (il burro deve sciogliersi completamente)



Appena il burro Ã¨ sciolto, togliamo il pentolino dal fuoco e versiamo la farina, girando energicamente con un cucchiaio di legno



rimettiamo sul fuoco a bassa intensitÃ e continuiamo a girare fino a quando si formerÃ una palla che si stacca facilmente dalle pareti del tegame. Facciamo cuocere per due minuti
Togliere dal fuoco e lasciar raffreddare qualche minuto, a questo punto se abbiamo una planetaria con il gancio a foglia utilizziamo quella, altrimenti amalgamiamo gli altri ingredienti sempre con un cucchiaio di legno.



aggiungiamo lo zucchero



e un uovo alla volta, prima di aggiungere l'altro uovo assicuriamoci che il precedente sia ben

amalgamato



Facciamo riposare l'impasto una mezz'oretta coperto da un canovaccio.

Riprendiamo l'impasto e mettiamolo dentro ad una sac a poche, con beccuccio liscio e adagiare l'impasto su dei pezzetti di carta forno precedentemente tagliati, questo ci aiuterà per il passaggio nell'olio



facciamo riscaldare abbondante olio in un pentolino e adagiamoci i fogli di carta forno, dopo qualche secondo sfilare la carta e far cuocere da entrambi i lati, i bignè" devono dorarsi appena cotti mettiamoli a scolare su carta assorbente e lasciamoli raffreddare



Nel frattempo prepariamo la crema pasticcera seguendo [questo procedimento](http://www.cosadecoriamo.it/cosacuciniamo/Ricetta?id=52).

lasciamo raffreddare la crema e mettendola dentro ad una sac a poche facciamo ogni bignÃ e ricopriamo con zucchero al velo.

AUGURI A TUTTI I PAPA' E SOPRATTUTTO AL MIO!!! ;)

