

## BIGNÈ RICETTA TRADIZIONALE

## PASTA CHOUX

INGREDIENTI		PREPARAZIUNE
BURRO	g 850-900	Portare ad ebollizione acqua, burro e sale, aggiungere la farina e continuare a far cuocere per 2-
ACQUA	g 1.000	3 minuti sempre mescolando. Mettere il composto in planetaria con foglia ed aggiungere le uova
FARINA	g 1.000	poco alla volta miscelando a bassa velocità.
SALE	g 10	
UOVA INTERE	g 1.250-1.400	

## **COMPOSIZIONE FINALE**

Dressare con bocchetta liscia su teglie leggermente unte o con carta da forno. Cuocere a 190-200°C.



**BIGNÈ RICETTA TRADIZIONALE**