LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Bigné ....anzi ....paste !!!!
Non i soliti piccoli bigné..... provateli più grandi !!!!!!



Difficoltà
media

Quantità
6 persone

Tempo
60 minuti

Ingredienti

- Per i bigné:
- Acqua - 250 ml
- burro - 100 g
- sale - un pizzico
- farina - 125 g
- uova - 3
- Per la crema pasticcera:
- Latte bollente: 1 lt
- uova: 4 turli e 2 intere
- zucchero - 200 g
- amido - 100 g
- vanillina - 1 bustina
- un po' di limone grattugiato
- un pizzico di sale

Preparazione

In un pentolino alto, mettete l'acqua, un pizzico di sale e il burro a piccoli pezzetti. Appena l'acqua arriva ad ebollizione e il burro si è sciolto, togliere dal fuoco e versare d'un colpo la farina setacciata. Amalgamare velocemente e rimettere sul fuoco fino al formarsi di una palla leggermente sfrigolante. Versare in un contenitore e allargare in modo che si raffreddi un po'. Sgusciare le uova in una terrina, sbatterle leggermente e versarle sull'impasto. Con il frullatore, mischiare per bene fino ad avere un composto liscio e dalla consistenza di una crema. Con la sac a poche o con un cucchiaio e un cucchiaino, fare delle palline della grandezza che desiderate. Io li ho fatti grandi perchè mi ricordano le paste che mangiavo da piccola!!!!! Posare i bigné sulla teglia leggermente, ma proprio leggermente, imburrata e mettere in forno prima con una temperatura alta (220°) e poi abbassare (180°) fino a cottura! Non aprire il forno e lasciare fino a che si asciugano, ma restano dorati. Quando sono freddi, anche il giorno dopo, riempire con la crema desiderata e cospargere di zucchero a velo!!! Per la crema: Far scaldare benissimo il latte e nel frattempo frullare le uova con lo zucchero. Aggiungere l'amido e un pizzico di sale. Frullare ancora e versare nel latte caldo. Mescolare e far cuocere qualche minuto fino ad addensare. Aggiungere un po' di vanillina o vaniglia e una