Alessandro Borghese Kitchen Sound, bignole dolci con crema pasticcera

borghese-9-d2c94423

BIGNOLE DOLCI CON CREMA PASTICCERA

Tempi:*
Costi:*
Difficoltà:**

Ingredienti (per 20 bignole circa):
250 ml di acqua
3 uova intere a temperatura ambiente
50 g di burro morbido
30 g di zucchero
150 g di farina 00
una bacca di vaniglia
un pizzico di sale
olio di semi di arachidi per frittura q.b.
crema pasticcera q.b.
zucchero a velo per spolverare q.b.

Preparazione:
Metti in un pentolino acqua, zucchero, burro ed un pizzico di sale. Porta tutto a bollore rimescolando continuamente con una marisa. Unisci in un sol colpo, tutta la farina, abbassando il fuoco, mescolando e amalgamando il tutto, fino ad ottenere un impasto omogeneo, che inizierà, dopo poco, a sfrigolare. Toglilo dal fuoco e lascia intiepidire il composto in una ciotola.
Incidi la bacca di vaniglia per il lungo ed estraine i semi. Una volta che il composto ha riposato ed è freddo mettilo in una planetaria montata con foglia. Avvia lentamente la planetaria, aggiungi i semi di

vaniglia, le uova intere una alla volta continuando a montare fino a quando tutte le uova sono ben incorporate. Lascia riposare la massa per qualche secondo poi trasferiscila in una sac a poche (assicurati che non ci siamo bolle di aria).
Scalda l’olio di semi in un ampio tegame e, quando sarà arrivato a temperatura friggi, mettendo un po' d’impasto per volta, le bignole formate prima a fiamma alta e, dopo pochi secondi, abbassando la fiamma. Lasciale cuocere per 6 minuti circa; quando saranno cotte, toglile dall’olio e falle ben scolare. Appena si saranno raffreddate, farciscile con la crema pasticciera e cospargile di zucchero a velo.

Abbinamento al piatto: Moscato D’Asti Docg.

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound, in onda tutti i giorni su Sky Uno