



## BIGNÈ CON NUTELLA®

Pasticceria | VEGETARIANO | PRANZO | MERENDA | CENA | EVENTI SPECIALI | RINFRESCHI

👤👤👤 | 50 minutes 🕒 | 🍪🍪🍪

Per 10 persone

### INGREDIENTI PER IL BISCOTTO (PER 20 DISCHI)

- 25 g di burro
- 25 g di farina di grano tenero comune
- 25 g di zucchero a velo
- 25 g di farina di mandorle

### INGREDIENTI PER LA BIGNÈ (PER 20 PANINI)

- 31 g di latte intero
- 31 g di acqua
- 28 g di burro
- 2 g di zucchero semolato

- 1 g di sale
- 40 g di farina forte per pane
- 2 uova piccole

## PREPARAZIONE

Setacciate la farina e aggiungete il sale e lo zucchero.

Versate in un tegame il latte, l'acqua e il burro e portate a ebollizione. Aggiungete la farina gradualmente e continuate a cuocere per circa 3 minuti, mescolando sempre con un cucchiaino di legno per mantenere la miscela omogenea. Sul bordo del tegame si formerà una leggera crosta.

Trasferite in un miscelatore planetario e utilizzate l'accessorio a pala per continuare a mescolare a velocità moderata, fino a quando l'impasto è freddo.

Aggiungete delicatamente il primo uovo, continuando a mescolare. Assicuratevi che sia ben incorporato nell'impasto prima di aggiungere il secondo. Cercate di fare in modo che l'impasto sia liscio e omogeneo.

Trasferite in una tasca da pasticciere con beccuccio liscio (1 cm di diametro). Formate delle piccole sfere di circa 8 g (2,8 cm di diametro).

Posizionate un disco di biscotto congelato in cima a ogni Bigné.

Dovrebbe essere possibile creare 20 Bigné.

Infornate immediatamente a 185 °C per circa 15 minuti.

Una volta raffreddate, riempite ogni Bigné con 7,5 g di Nutella.

Due Bigné equivalgono a una porzione.

## PREPARAZIONE

Miscelate tutti gli ingredienti fino a formare un impasto uniforme.

---

Stendete la su carta oleata, in uno spessore di circa 3 mm.  
Con un tagliapasta, ritagliate dei dischi da circa 3 cm e riponeteli in freezer.  
NUTELLA® è un marchio registrato di Ferrero S.p.A. L'uso del prodotto NUTELLA® nella preparazione di altri prodotti non conferisce automaticamente un diritto all'uso del marchio NUTELLA®. Tale uso viene tuttavia autorizzato da Ferrero S.p.A. nei limiti ed alle condizioni indicate nel documento disponibile nella sezione "USO DEL MARCHIO NUTELLA®". Le immagini che dimostrano le preparazioni illustrate sul sito a coloro i quali possiedono i requisiti previsti dalle Condizioni d'uso del marchio NUTELLA®, nei limiti e nel rispetto delle Condizioni stesse. Ferrero S.p.A. si riserva di ritirare in qualsiasi momento, senza necessario preavviso, la predetta autorizzazione.