



BIGNÈ AL FORMAGGIO (GOUGÈRE)

PER 4 PERSONE

si ottengono 24 pezzi

2 dl	acqua
50 g	burro
0,75 c.no	sale
un pizzico	noce moscata
un pizzico	pepe
120 g	farina
3	uova fresche
50 g	formaggio cremoso lucernese

ECCO COME SI FA

1. Impasto: preriscaldare il forno a 180 °C. Portare a bollire l'acqua, il burro, il sale la noce moscata e il pepe, quindi abbassare il fuoco. Aggiungere la farina tutta in una volta e con un mestolo mescolare per ca. 2 min. fino a ottenere un impasto morbido che si stacca dal fondo. Togliere il pentolino dal fuoco.

2. Dare forma: sbattere le uova (si ottengono ca. 140 g), incorporarle un po' alla volta con le fruste dello sbattitore elettrico, mescolando finché l'impasto risulta morbido ma non liquido. Grattugiare finemente il formaggio, incorporarlo nell'impasto. Versare l'impasto in un sac à poche munito di beccuccio liscio (circa 14 mm Ø), su una placca rivestita con carta da forno, formare circa 24 mucchietti grandi come una noce ben distanziati tra loro e con un dito umido schiacciare le punte che si formano.

3. Cottura: per ca. 25 min. nella parte centrale del forno. Non aprire mai il forno durante la cottura! Asciugatura: spegnere il forno e lasciare asciugare i bignè con il forno socchiuso per ca. 15 minuti. Sforare, lasciar intiepidire e servire la crostata tiepida.

Suggerimento: mescolare qualche fogliolina di timo con 2 c.no d'olio d'oliva, distribuire l'olio al timo sui bignè poco prima di servire.

Preparazione: ca. 20 min.

Far cuocere/asciugare:
ca. 40 min.

Valore nutritivo: Al pezzo:
50 kcal / 3 G / 4 C / 2 P

Lista della spesa

Trovi questi ingredienti
nei Coop Pronto



In collaborazione con

Betty Bossi