



## BIGNÈ RICETTA TRADIZIONALE

### PASTA CHOUX

---

#### INGREDIENTI

BURRO	g 850-900
ACQUA	g 1.000
FARINA	g 1.000
SALE	g 10
UOVA INTERE	g 1.250-1.400

#### PREPARAZIONE

Portare ad ebollizione acqua, burro e sale, aggiungere la farina e continuare a far cuocere per 2-3 minuti sempre mescolando. Mettere il composto in planetaria con foglia ed aggiungere le uova poco alla volta miscelando a bassa velocità.

#### COMPOSIZIONE FINALE

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