

Ingredienti per i bigné

500 ml di acqua
80 g di olio evo
100 g di farina integrale
2 cucchiaini di zucchero di canna
1 pizzico di sale
1/2 cucchiaino di bicarbonato di sodio
2 uova (a temperatura ambiente)

Preparazione dei bigné

In un tegamino lasciamo sciogliere sul fuoco l'acqua con l'olio e il sale.

Quindi togliamo dal fuoco e aggiungiamo la farina e mescoliamo rapidamente. Una volta che la farina sarà stata amalgamata bene, riportiamo sul fuoco e mescoliamo altri 2 minuti e lasciamo rassodare un po' l'impasto. Quindi togliamo di nuovo dal fuoco e aggiungiamo le uova e

mescoliamo rapidamente.

Quindi foderiamo la placca del forno (o una teglia) con carta forno e accendiamo il forno a temperatura media. Con un cucchiaio prendiamo delle palline di impasto e poniamole sulla carta forno fino alla fine dell'impasto. Inforniamo per una ventina di minuti ma a metà cottura controlliamo che sia tutto ok.

Una volta sfornati togliamoli dalla piastra e lasciamo raffreddare su una griglia.

Una volta raffreddati (non del tutto, diciamo intiepiditi) tagliamoli in due e farciamo con ricotta fresca.

Come antipasto vi faran fare un gran bel figurone!