

Ingredienti per la pasta choux (per 6 pezzi)
125 ml di acqua
50 g di burro
10 g di zucchero di canna
un pizzico di sale
75 g di farina 00
1 uovo

Crema al cacao (senza uova) per 6 bigné
1 cucchiaio di burro
3 cucchiai di cacao in polvere amaro
2 cucchiai di farina 00
40 ml circa di latte
4 cucchiaini di zucchero di canna

Preparazione dei bigné

In un tegamino lasciamo sciogliere sul fuoco l'acqua con il burro 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 l'uovo 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.

Mentre i nostri bigné raffreddano pensiamo alla Preparazione della crema

In un pentolino mettiamo a fondere fuoco e zucchero e mescoliamo con una frusta manuale in silicone. Aggiungiamo quindi il cacao e la farina. Una volta raggiunto un composto omogeneo e privo di grumi allora aggiungiamo poco per volta il latte.

Quindi portiamo a fuoco basso e mescolando sempre ad ebollizione per qualche minuto e finché non raggiungeremo la densità ideale per farcire i nostri bigné (un po' gelatinosa dovrà essere).

Orai togliamo dal fuoco, spacchiamo a metà i nostri bigné e farciamo, o se siamo veramente audaci usiamo una siringa per dolci o un sàc a poche. Poniamo i bigné farciti su un vassoio e se vogliamo guarniamo anche la superficie. Quindi conserviamo in frigo per qualche ora prima di servire.

Che figurone eh!?