

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)

Ingredienti per la crema
Scorza di un limone grattugiato
120 g di zucchero di canna
500 ml di latte
3 cucchiai di maizena

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.

Ora dedichiamoci alla **crema di limone**
In un pentolino mescoliamo insieme zucchero, maizena e scorza di limone, aggiungiamo piano piano il latte mescolando con una frusta manuale.

Quindi mettiamo sul fuoco dolce e sempre con una frusta manuale, delicatamente mescoliamo per far rassodare la nostra crema, 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.