

Ingredienti per i bigné
500 ml di acqua
80 g d burro
100 g di farina integrale di grano perciasacchi
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

Ingredienti per la glassa

100 g di zucchero al velo
Qualche goccia di succo di arancia (io ho usato i sanguinelli)

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 si sarà 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.

Oppure usiamo un sac a poche (io ne ho usato uno in silicone)

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 fuori dal fuoco 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 (dovrà essere un po' gelatinosa).

Togliamo dal fuoco, e farciamo i nostri bigné dalla parte inferiore creando un piccolo buco ed utilizzando sempre un sàc a poche o una siringa per dolci.

Poniamo i bigné farciti su un vassoio e adesso occupiamoci della **glassa**.
In una ciotolina mettiamo lo zucchero al velo e goccia a goccia aggiungiamo il succo d'arancia, mescoliamo energicamente con una frusta manuale fino ad ottenere una glassa densa.

Quindi versiamola, con l'aiuto di un cucchiaino sui bigné.

Adesso attendiamo che si solidifichi un po' a temperatura ambiente e poi conserviamo in frigo qualche ora prima di servire.