

BIGNE' AL PISTACCHIO E CREMA AL CIOCCOLATO BIANCO

I Bigné al Pistacchio sono un dolce di piccola pasticceria davvero squisito. Con un ripieno cremoso e invitante, ecco come realizzare questo dolce finger food!



INGREDIENTI

- 10 bigné pronti
- 200 gr di panna liquida da montare fredda

Per la farcia al cioccolato bianco:

- 250 g di cioccolato bianco Zaini tritato
- 2 tuorli
- 50 g di zucchero
- 250 ml latte
- 20 g di farina 00

Per la glassa al pistacchio:

- 200 g di cioccolato bianco
- 20 g di pasta di pistacchio
- qb granella di pistacchio per decorare



Difficoltà
FACILE



Preparazione
25 min



Porzioni
5

1 Preparare la farcia al cioccolato bianco: sbattere le uova fino ad ottenere un composto spumoso, aggiungere la farina, il latte e continuare a mescolare fino ad ottenere una crema. Lasciar raffreddare in frigorifero.

2 Riempire di crema una sac a poche con una bocchetta a punta tonda, forare le basi del bigné e riempire con la crema al cioccolato bianco;

CONSIGLIO

Si possono anche farcire con una crema al cioccolato fondente o con crema al pistacchio per i veri appassionati.



- 3** Preparare la glassa: sciogliere a bagno maria il cioccolato bianco e aggiungere la pasta di pistacchio, mescolare bene.
- 4** Prendere delicatamente i bignè per i lati ed intingerli nella glassa fino a ricoprire la parte superiore, appoggiare su una gratella o un piatto e decorare con la granella di pistacchi, finché ancora morbida. Lasciar raffreddare.