Bignè di San Giuseppe di sfoglia

Ingredienti

- 2 confezione grande Pasta Sfoglia Rotonda
- 1 Uovo
- 200 ml Latte fresco intero
- 2 Tuorli d'uovo
- 70 g Zucchero
- 20 g Maizena
- 50 ml Panna fresca
- Zucchero al velo q.b.

Preparazione

1. In un pentolino unite latte, la panna, il baccello di vaniglia inciso e portate a bollore. In una ciotola unite i tuorli con lo zucchero, sbattendoli rapidamente. Aggiungete la maizena e sbattete di nuovo con la frusta fino ad ottenere un composto liscio e vellutato. Appena il latte con la panna inizieranno a bollire eliminate la vaniglia e versate il tutto a filo sulle uova, sbattendo rapidamente. Versate nuovamente il tutto nel pentolino sul fuoco basso e mescolate continuamente fino a che la crema non sarà addensata. Trasferite la crema in una ciotola e coprite con la pellicola a contatto fino a quando non si sarà raffreddata. Successivamente trasferitela in una sacca da pasticcere. A questo preparate i bignè di sfoglia come segue: srotolate la sfoglia e ritagliatela con tre forme per biscotti di dimensioni concentriche e poi, con un uovo leggermente sbattuto, incollate tra loro le tre forme dalla più grande alla più piccola. Sistemate i bignè ottenuti, dovreste averne circa otto con due sfoglie, in una teglia coperta con un foglio di carta da forno e infornate a 180° per circa 15/20 minuti. I bignè si saranno gonfiati e ora potrete farcirli con la crema e spolverizzarli con lo zucchero a velo Da regalare a tutti i papà!

Informazioni nutrizionali

carboidrati

Energia

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri

30

4 4 persone