



## ***Bigné con crema di cioccolato e uva***

### **Ingredienti per 4 persone**

#### **Per i bigné**

200 ml Acqua  
100 g Burro  
130 g Farina setacciata  
n° 1 Pizzico di sale  
n° 1 Cucchiaino zucchero  
n° 4 Uova

#### **Per la crema pasticcera**

500 ml Latte  
120 g Zucchero  
n° 4 Tuorli  
n° 1 Bacca di vaniglia  
n° 1 Cucchiaino colmo di farina  
q.b. Scorza grattugiata di limone

#### **Per la glassa al cioccolato**

400 g Cioccolato fondente  
200 g Panna  
120 g Latte  
q.b. Acini di uva

### **Preparazione**

#### **Per i bigné**

1. Portare ad ebollizione l'acqua ed il burro, togliere dal fuoco e subito versare a pioggia la farina mescolando energicamente fin quando il composto si staccherà dai bordi formando una palla.
2. Togliere dal fuoco e far intiepidire, poi versare il sale, lo zucchero e un uovo alla volta.
3. Foderare una teglia da forno con carta forno e creare dei piccoli bigné con la sac a poche.
4. Infornare in forno preriscaldato a 200 °C per 20 minuti circa.

#### **Per la crema pasticcera**

- a) Battere energicamente i tuorli e lo zucchero aggiungendo poco per volta la farina setacciata.
- b) Sempre mescolando versare a filo il latte precedentemente riscaldato con il limone e la vaniglia.
- c) Rimettere il tutto sul fuoco e far bollire mescolando continuamente, una volta addensata la crema toglierla dal fuoco e farla raffreddare.

#### **Per la glassa al cioccolato**

- d) Mettere sul fuoco la panna e il latte. Quando il composto arriva a ebollizione togliere dal fuoco, incorporare il cioccolato e far sciogliere.
- e) Raffreddati i bigné, riempirli con la crema e immergeteli nella glassa al cioccolato. Infine, versare un ciuffo di crema su ciascun bigné e adagiare un acino d'uva.

