CORONA *di profiteroles*

Difficoltà: **Media** ❋ *Dosi:* **8** ❋ *Preparazione:* **30 minuti** ❋ *Costo:* **Basso**

Ingredienti

Ingredienti per i bignè:
150 g di farina dolci soffici Le Farine Magiche,
120 g di acqua,
120 g di latte intero,
100 g di burro,
1/2 cucchiaino di sale,
1 cucchiaino di zucchero,
220 g di uova.

Ingredienti per la crema pasticcera:
22 g di amido di mais Le Farine Magiche,
22 g di farina di riso Le Farine Magiche,
1/2 baccello di vaniglia Decorì,
250 g di latte intero,
50 g + 25 g di zucchero semolato,
50 g di tuorli.

Preparazione

- **Per i bignè:** Versare in un pentolino acqua, latte, sale, zucchero e burro. Portare ad ebollizione e lasciare bollire per 2 o 3 secondi;
- Rimuovere dal fuoco, aggiungere tutta la farina, mescolare velocemente e riporre il pentolino sul fuoco.
- Aggiungere le uova sbattute all'impasto e mescolare vigorosamente.
- Versare l'impasto in una sac à poche e formare i bignè.
- Scaldare il forno a 220°. Infornare per 15 minuti. Poi abbassare a 180° per 20-25 minuti. Infine abbassare la temperatura a 160°, sfornarli, bucare il fondo dei bignè con uno stecchino e infornare nuovamente, con lo sportello del forno aperto.
- **Per la crema:** Lavorare i tuorli con zucchero, farina, latte bollente, semi di vaniglia e amido di mais.
- Cuocere la crema mescolando finchè non si sarà addensata. Versare in una ciotola e coprire con la pellicola. Lasciar raffreddare. Farcire i bignè con la crema e disporli uno sopra l'altro così da creare una corona.
- **Per decorare:** preparare una ghiaccia mescolando quattro cucchiai di zucchero a velo con un cucchiaino di acqua. Spargere la glassa sui bignè e completare con la granella di riso.

PER QUESTA RICETTA PROPONIAMO