



IMPASTI

Bignè gluten free



1 VASSOIO DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

10 MIN



TEMPO DI COTTURA

15 MIN



CALORIE

310K

NOTE

INGREDIENTI

100 g di Farina di mais fioretto (consentito)

50 g di Farina di riso (consentita)

40 g di Amido di mais (maizena) consentito

100 g di Burro

4 Uova

250 ml di Acqua

1 cucchiaino di Zucchero a velo (consentito)

Sale

Preparazione

- Versate poca acqua in una ciotolina e scioglietevi l'amido di mais. In una casseruola portate a bollire l'acqua restante, il burro tagliato a pezzetti e un pizzico di sale.
- Spegnete la fiamma e versate tutta insieme la farina di mais mescolata alla farina di riso, mescolando con un mestolo. Unite a filo l'amido di mais sciolto, poco alla volta e mischiando in continuazione.
- Rimettete la preparazione sul fuoco per 2 minuti circa sempre mescolando, fino a quando il composto si staccherà dai bordi formando una palla.

- Spegnete, fate intiepidire e dopo incorporate le uova una alla volta, mescolando con una frusta a mano; non aggiungete il successivo finché il precedente non si sarà ben amalgamato.

Carla Marchetti

I consigli di Carla

- Per la cottura: versate dei mucchietti di impasto sulla teglia foderata con carta da forno, aiutandovi con due cucchiari, e distanziateli perché in cottura gonfieranno; metteteli in forno statico già caldo a 180°C per mezzora circa. Quando i bignè sono pronti, sfornateli, staccateli delicatamente dalla carta da forno e fateli raffreddare su un piano o su una griglia.