



# BIGNÈ RICETTA TRADIZIONALE

👤 Livello base

## PASTA CHOUX

burro	850-900g	-Portare ad ebollizione acqua, burro e sale, aggiungere la farina e continuare a far cuocere per 2-3 minuti sempre mescolando.
acqua	1.000g	
farina	1.000g	
sale	10g	-Mettere il composto in planetaria con foglia ed aggiungere le uova poco alla volta miscelando a bassa velocità.
uova intere	1.250-1.400g	

## COMPOSIZIONE FINALE

- Dressare con bocchetta liscia su teglie leggermente unte o con carta da forno.
- Cuocere a 190-200°C.