

Bignè di San Giuseppe

Mettere sul fuoco:

1 litro di acqua
5 gr. di sale
150/200 gr. burro Corman*

fare bollire, unire rimestando bene 900 gr. di farina 280/300w fare freddare un pò e unire un pizzico di vaniglia e aggiungere sempre rimestando 15/20 uova intere fino ad ottenere un'impasto liscio e morbido. Fare delle palline e friggere in abbondante olio rimestando fino a cottura ultimata, lasciare scolare e riempire con crema pasticciera o con crema pasticcera alleggerita con panna e pasta arancio elenka, spolverare con zucchero a velo vanigliato



di Massimo Chierico

* BURRO TRADIZIONALE ALL'82% MG

Il Burro Tradizionale Corman all'82% M.G., con denominazione "QUALITE' EXTRA" , è ottenuto direttamente da panna accuratamente selezionata attraverso lavorazioni esclusivamente naturali. La Linea Burro Tradizionale si distingue per il suo inimitabile gusto e profumo delle vecchia tradizione casearia.