



Profiteroles a modo mio

Ingredienti

un sacchetto di bigné (meglio se fatti in casa)

Per il ripieno:

500 g di latte

la scorza di un limone

160 g di zucchero

4 tuorli

70 g di farina

1 bustina di vanillina

un pizzico di sale

250 ml di panna montata

1/2 cucchiaino di zucchero a velo vanigliato

Per la copertura:

500 g di latte

la scorza di un limone

160 g di zucchero

4 tuorli

70 g di farina

1 bustina di vanillina

un pizzico di sale

50 g di cioccolato fondente

250 ml di panna montata

1/2 cucchiaino di zucchero a velo vanigliato

Un'esplosione di sapori!!!!

Far bollire il latte con la scorza del limone, metà dello zucchero e il sale. A parte montare bene i tuorli con lo zucchero rimasto, quindi unire la farina aiutandosi con il latte, infine aggiungere tutto il latte e su fuoco basso cuocere mescolando. A fine cottura unire la vanillina.

Ripetere l'operazione per la crema di copertura, alla fine incorporare la cioccolata e amalgamare.

Lasciar raffreddare bene le due creme coperte con carta pellicola.

Montare la panna con un cucchiaino di zucchero a velo vanigliato e suddividerla tra le due creme ben fredde.

Porre la crema pasticcera in un sac a poche con bocchetta lunga e liscia, forare i bigné nella parte sottostante e riempire di crema, quindi immergerli nella crema al cioccolato aiutandosi con un cucchiaino.

Porre ogni singolo bigné su un piatto da portata uno sull'altro.