



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## **Bignè di San Giuseppe**



**4** Persone

**dolci** Categoria

**media** Difficoltà

**1 ora** Tempo

Attrezzatura : **una padella, un contenitore**

### **Ingredienti**

- 100 gr di farina
- 50 gr di burro
- 2 uova
- 3 cucchiaini di zucchero
- zucchero vanigliato
- sale
- scorza di limone grattugiata
- olio extra vergine d'oliva

## **Preparazione Bignè di San Giuseppe**

### **Passo 1.**

Fate sciogliere il burro in un pentolino con dell'acqua.

### **Passo 2.**

Aggiungete la farina e un pizzico di sale.

### **Passo 3.**

Mescolate prestando attenzione a non far formare dei grumi e lasciate cuocere per cinque minuti.

### **Passo 4.**

Fate raffreddare il tutto, nel frattempo sbattete le uova.

### **Passo 5.**

Aggiungete le uova, lo zucchero e la scorza di limone al composto, quindi mescolate.

### **Passo 6.**

Versate con un cucchiaio il composto in una padella con dell'olio caldo.

### **Passo 7.**

Una volta cotti, passate i bignè nella carta assorbente, quindi spolverizzateli con lo zucchero vanigliato.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)