

Bigné allo Sbrinz



Tempo preparazione:
20 minuti

Tempo di cottura:
35 minuti

Dosatura:
Per 16 persone

Elenco ingredienti

Per la pasta choux:

150 ml di latte

0,5 cucchiaino di sale

1 cucchiaino di curry piccante in polvere

60 g di burro

90 g di farina

2 uova fresche

50 g di formaggio Sbrinz stagionato

(o altro formaggio svizzero a pasta dura) grattugiato

Per la farcia:

75 g di germogli

100 g di ravanelli

Istruzioni per la preparazione

1. Inserisci il Gancio a mezzaluna per la cottura, imposta la temperatura al massimo e la velocità a 3. Versa il latte, il sale, il curry in polvere e il burro nel recipiente e porta a bollore. Unisci la farina. Porta a zero la



- temperatura e continua a mescolare per 5 minuti a velocità 1.
2. Mantenendo questa velocità, aggiungi una alla volta le uova e continua a mescolare in modo da incorporarle completamente nell'impasto. Aggiungi metà della dose di Sbrinz all'impasto.
 3. Cuoci per circa 30 minuti nel forno preriscaldato a 180°C. Lascia raffreddare i 'bigne'. Farcisci con il formaggio rimasto, i germogli e i ravanelli tritati finemente.