



### Ingredienti:

200 ml acqua

100 g burro

un pizzico di sale

130 g farina 00

4 uova

circa 200 g crema pasticcera con panna

(<http://blog.magiccooker.net/wp-admin/post.php?post=2044&action=edit> )

250 ml panna fresca

circa 300 g cioccolato fondente o al latte

Nella pentola mettete l'acqua, il sale ed il burro e portate a ebollizione. Spostate dalla fiamma e aggiungete la farina tutta insieme e mescolate velocemente.



Rimettete sulla fiamma bassa e continuate a girare finché sul fondo della pentola si forma una patina bianca. Lasciate raffreddare e incorporate un uovo alla volta.



Mettete il composto ottenuto nella sac a poche e formate dei mucchietti di pasta rotondi sulla carta forno.



Coprite con Magic Cooker. Sul fornello medio mettete lo spargifiamma e la pentola sopra. Usate la fiamma media per 15 minuti, poi fiamma bassa altri 15 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



Aprite i bignè di lato e farcite con la crema. Sistemateli poi nelle coppette monoporzione e versate sopra la salsa al cioccolato.

Per la salsa al cioccolato, mettete 50 ml di panna in un pentolino e poi aggiungete il cioccolato a pezzettini. Fate sciogliere piano, piano, aggiungendo ancora panna giusto per ottenere una crema che scrive. Non dovete arrivare all'ebollizione.



Montate la panna rimasta con un po di zucchero semolato secondo il vostro gusto, e fate dei ciuffetti per decorazione.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.