

PREPARATO
SENZA GLUTINE PER
bigné

Ingredienti: farina di riso, amido di riso, fecola di patate.

Senza Glutine.

Può contenere tracce di: sesamo, soia, frutta a guscio.

Come si prepara

Scogliere in un pentolino 50 g di burro, 75 ml di acqua, portare ad ebollizione, togliere dal fuoco ed incorporare 50 gr di preparato **Chicchisani** e mescolare fino ad a completo assorbimento, aggiungere due uova (uno alla volta) e mescolare fino a che il composto risulti liscio ed omogeneo. Lasciar riposare 15 minuti.

Preriscaldare il forno fino a 180 gradi. Modellare con sac a poche su carta da forno piccole palline di bigné. Infornare e cuocere per 20 - 25 minuti.

Sfornare e quando freddi riempire a piacere.

Le miscele chicchisani

I nostri prodotti non contengono aromi di sintesi, non contengono conservanti. Sono ricchi di fibre vegetali.

I nostri consigli

Potete anche friggere piccoli bigné in olio abbondante e poi passarli nel parmigiano grattugiato e pepe per un aperitivo sfizioso.

