





# PROFITEROLES AL MASCARPONE

## COMPOSIZIONE

Bigné  
Crema al mascarpone

### BIGNÉ

acqua	1 l
sale	20 g
margarina o burro	600 g
farina 00	1 kg
uova	circa 30

## PROCEDIMENTO

Portare a ebollizione l'acqua, il burro e il sale, quindi aggiungere la farina e mescolare per qualche minuto. Togliere dal fuoco e incorporare pian piano le uova, infine formare con il sacchetto delle palline sulla teglia e infornare.

### CREMA AL MASCARPONE

mascarpone	1 kg
panna fresca	1/2 l
zucchero	300 g
tuorli freschi pastorizzati	4
liquore Sambuca	q.b.

## PROCEDIMENTO

Mettere tutti gli ingredienti in planetaria e montare con la frusta. Riempire quindi i bigné con la crema ottenuta, e ricoprirli diluendo parte di questa crema con della panna liquida. Una volta posizionati i bigné sul piatto di presentazione, spolverarli con del cacao in polvere.

