

Profiteroles – I dolci di Flavia

Una ricetta veloce e golosissima con pochi **ingredienti**:

- Bigné già pronti (userete circa metà confezione per creare un piatto come il mio in foto)
- 500ml panna fresca da montare
- 200g di cioccolato fondente
- Nutella(opzionale)

Create un buco in ogni bigné in cui inserire la sac à poche.

Lavorazione:

Montate 250ml di panna con cui riempirete i bigné. (Io ho fatto metà solo panna e una parte di panna l'ho mischiata con un cucchiaino di Nutella)

Intanto preparate la ganache facendo sciogliere in un pentolino il cioccolato fondente nella panna continuando a mescolare fino ad ottenere una salsina al cioccolato (a cui io ho aggiunto due cucchiaini di nutella) e lasciatela raffreddare. Una volta raffreddata potrete tuffare i bigné per ricoprirli e disporre sul piatto di portata. Decorate con ciuffetti di panna montata avanzata dopo aver però fatto riposare il monticello di bigné per 1-2 ore in frigo e riponetelo nuovamente al fresco dopo aver fatto la decorazione.

Estraete dal frigo dai 30 ai 15 minuti prima di servire (in base al clima).

Puoi iniziare a leggere le ricette di Flavia da [qui](#) o trovarle raccolte [qui](#).

[Vai alla prossima ricetta.](#)