



Paris-Brest - [Visualizza sul sito di line](#)

1/4l di acqua
80 g di burro
1cucchiaino di zucchero
1 pizzico di sale
150 g di farina setacciata
4 uova
400g di crema di latte
1 cucchiaio di pasta di nocciola
granella di zucchero o mandorle a filetti e tostate

Fare scaldare l'acqua col burro, il sale e lo zucchero. Quando il burro è fuso e l'acqua bolle, fuori dal fuoco aggiungere la farina in un solo colpo e mescolare bene. Rimettere sul fuoco per alcuni secondi finchè non si formi una palla che si stacchi dalle pareti del tegame. Togliere dal fuoco e incorporare le uova uno per volta fino a completo assorbimento. Mettere in una tasca per dolci con la bocchetta larga 2 cm. e liscia. Fare un cerchio di 20 cm. di diametro, fare un secondo cerchio all'interno accostato al primo ed un terzo cerchio a cavallo sui due. Spennellare con rosso d'uovo e cospargere di granella di zucchero o mandorla. Infornare a 180° per 45 minuti in forno statico. Lasciare raffreddare su una gratella per dolci.

Montare la crema e solo dopo aver montato bene, aggiungere un cucchiaio di pasta nocciola e montare ancora.

Tagliate il "cappello" al dolce cotto e farcire con una sacca per dolci con bocchetta. Rimettere il cappello e cospargere di zucchero a velo.

