



## Bignè con mousse di ricotta e banana

**Portata:** Dolci

**Tempo di preparazione:** Oltre 60 Minuti

**Difficoltà:** Media

**Ingredienti per 4 persone:**

- 120 burro
- 120 mix per dolci Nutrifree
- 4 uova
- 80 banana
- 150 mascarpone
- 150 zucchero a velo\*
- 50 ricotta vaccina
- 1 limone scorza grattugiata
- q.b. cannella in polvere
- 150 granella di pistacchi\*
- sale

### Preparazione:

Preparate i bignè: versate 120 ml di acqua in una casseruola e portatela quasi a ebollizione. Aggiungete il burro e un pizzico di sale, e fate sciogliere lentamente. Appena sarà fuso, portate a ebollizione e unite la farina a pioggia, mescolando di continuo con un cucchiaino fino a ottenere una palla; fate cuocere fino a quando l'impasto si staccherà dalle pareti, sempre mescolando per circa 3-4 minuti.

Togliete dal fuoco, lasciate riposare un paio di minuti (l'impasto dovrà essere ancora tiepido), quindi unite 1 uovo per volta, mescolando con una frusta elettrica o in planetaria con il gancio a foglia. Utilizzando un sac à poche oppure 2 cucchiaini, formate delle piccole palline con l'impasto, e disponetele ben distanziate su una teglia foderata con carta da forno. Fate cuocere in forno già caldo a 210 °C per 15-20 minuti. Sforbate e lasciate raffreddare.

Leggi anche:

**\*Quando trovate un asterisco accanto a uno degli ingredienti di una ricetta, dovete verificare la presenza sulla confezione della scritta senza glutine, oppure fare riferimento alla Spiga Barrata o al Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia ([celiachia.it](http://celiachia.it)) o scaricare la App AIC Mobile per Android, iPhone e Windows).**

**\*\* Per gli ingredienti indicati con due asterischi, il suggerimento è di scegliere i prodotti erogabili ai**

**celiaci da parte del SSN: il riferimento ? il Registro degli Alimenti dietetici senza glutine del Ministero della Salute ([salute.gov.it](http://salute.gov.it)).**