


# Bignè di mele alla vaniglia

circa 16 pezzi

 medio Fino a 40 Min.**Ingredienti:****Bignè di mele:**

200 g di frumento integrale  
4 c. da tè di Lievito Dr. Oetker  
100 g di quark semigrasso  
60 ml di latte  
60 ml di olio di girasole  
50 g di zucchero grezzo  
1 bustina di Zucchero vanigliato Bourbon Dr. Oetker  
1 pizzico di sale  
130 g di mele sbucciate a dadini

**Per friggere:**

1 kg di grasso di cocco

**Ripieno al pudding:**

di Pudding Vaniglia Dr. Oetker  
20 g di zucchero  
2.5 dl di latte

**Decorazione:**

di zucchero a velo

**1 Bignè di mele:**

Per la pasta, mettere tutti gli ingredienti, senza il mele a dadini, in una ciotola e lavorare il tutto rapidamente con lo sbattitore elettrico (ganci a spirale) per ottenere un impasto liscio.

Su un piano di lavoro infarinato, stendere la pasta in un rettangolo (24 × 32 cm) e dividerlo in 16 pezzi. Distribuire le mele a dadini su ogni pezzo, ripiegare la pasta e formare palle.

Friggere i bignè nel grasso di cocco caldissimo e sgocciolarli su una carta assorbente.

**2 Ripieno al pudding:**

Per la guarnizione, preparare il budino in polvere con lo zucchero e il latte mescolando bene durante la cottura. Togliere dal fuoco e lasciare raffreddare un istante. Mettere la guarnizione in una tasca da pasticciere con bocchetta rotonda e farcire i bignè.

**3 Decorazione:**

Spolverizzare i bignè con zucchero al velo e servire.



**Dr. Oetker AG/SA**

Consiglio

- La pasta non deve essere lavorata troppo a lungo per evitare che diventi appiccicosa. Servire i bignè con gelato alla vaniglia o una Salsa Dessert Dr. Oetker.

