

## BIGNE' CON MASCARPONE GRANTERRE E PISTACCHIO

### INGREDIENTI PARMAREGGIO

Mascarpone

### INGREDIENTI

- 125 gr di [Mascarpone GranTerre](#)
- 150 g di crema di pistacchio
- 20 bignè
- 500 g di cioccolato bianco
- 20 pistacchi sgusciati
- 2 cucchiaini di zucchero
- 1 bicchiere d'acqua

### DESCRIZIONE

INGREDIENTI PER 7 PERSONE

TEMPO: 35 MINUTI

DIFFICOLTA': media

In una padella versare i pistacchi, lo zucchero e l'acqua. Cuocere a fiamma vivace fino a che non si siano caramellati i pistacchi. Togliere dal fuoco e stendere su carta forno cercando di staccare i singoli pistacchi.

In una ciotola mescolare il mascarpone con la crema di pistacchio fino a rendere il composto uniforme e sodo. Versare composto in una sac à poche con bocchetta rigata, tagliare a metà i bignè e farcire.

Sciogliere il cioccolato bianco, intingere la punta del bignè e posizionare sopra un pistacchio caramellato.

Fare riposare in frigo 1 ora prima di servire.