Cannoli alla crema

Stampa ricetta

Ricetta Cannoli alla crema

Dolce con crema

Preparazione	15 min
Cottura	20 min
Tempo totale	35 min

Portata: Dolci
Cucina: Italiana
Keyword: dessert
Difficoltà: difficile
Costo: basso
Porzioni: 6 persone
Calorie: 369kcal

Ingredienti

- 2 uova
- 4 cucchiai zucchero
- 2 cucchiai farina
- 500 ml latte freddo
- q.b. estratto di vaniglia (o di limone)
- 1 rotolo pasta sfoglia

Istruzioni

1. Mettere in un tegame capiente le uova (io uso qualità a pasta gialla) , lo zucchero e la farina, mescolare bene con un cucchiaio e unire poco per volta il latte (non deve fare i grumi), mettere sul fuoco al minimo e mescolare bene fino a che non si addensa, mescolare con più forza verso la fine questo impedirà la formazione di grumi, unire l'aroma prescelto e coprire con pellicola alimentare a contatto.
2. Preparare i cannoli: ho preso un rotolo rettangolare di pasta sfoglia, ho tagliato delle strisce di circa un paio di cm le ho arrotolate sugli stampini per i cannoli , li ho passati un attimo nello zucchero semolato e messo in una teglia rivestita con carta forno; ho messo sopra un po di zucchero a velo e cotto a 200 gradi per circa venti minuti (a metà cottura li ho capovolti).
3. Una volta cotti li tolti dagli stampi, ho farcito con la crema e li ho cosparsi con altro zucchero a velo

Nutrition

Serving: 100g | Calorie: 369kcal

Buon Appetito

Paola Paola

Read More