



Cannoncini

Ingredienti

- 1 Confezione Sfoglia Dolce Buitoni
- 75 g di zucchero
- 1Uovo
- 350 ml di latte
- 30 g Amido di mais
- 3 tuorli
- 1 baccello di vaniglia

Preparazione

1. Preriscalda il forno a 200°C in modalità ventilate
2. Stendi la pasta sfoglia e tagliala in strisce larghe circa 2 cm
3. Avvolgi ogni striscia intorno a un cono di metallo sovrapponendo i bordi
4. Disponi i coni di pasta sfoglia sulla teglia preparata con carta forno, spennellali con l'uovo e passali nello zucchero di canna. Cuoci in forno a 200°C in modalità ventilata per circa 15-20 minuti o finché saranno dorati e croccanti
5. In una pentola, mescola l'amido di mais con 50 ml di latte. Aggiungi i tuorli d'uovo e mescola fino ad ottenere una crema liscia. In un'altra pentola, scaldi i 75g di zucchero, il latte rimanente e il baccello di vaniglia diviso a metà fino a che bolle. Rimuovi il baccello di vaniglia. Versa il composto di latte caldo nella miscela di uova, mescolando velocemente con una frusta fino a ottenere una crema liscia e omogenea. Rimetti sul fuoco e continua a mescolare fino a che si addensa. Copri con della pellicola trasparente e lascia raffreddare completamente.
6. Una volta che la crema pasticcera si è raffreddata, trasferiscila in una sac à poche o usa un cucchiaino per riempire i cannoncini

Informazioni nutrizionali

carboidrati	41.74 g
Energia	289.91 kcal
grassi	10.75 g
Fibra	0.82 g
Proteine	4.96 g
Grassi saturi	4.11 g
Sodio	172.58 mg

🕒 56

⊕ 6

zuccheri

23.66 g