

Cannoncini di sfoglia con crema pasticcera

[Cannoncini di sfoglia con crema pasticcera](#)

1 [Dolci a go go!!!](#) by Dolci a gogo / 12d // keep unread
// hide // preview



E anche il capodanno è stato archiviato e direi finalmente! Non manca che la Befana per tornare alla vita di tutti i giorni che onestamente dopo le grandi mangiate, la casa sotto sopra, la stanchezza accumulata mi manca davvero! In questi giorni ho sfornato diversi dolci e questi cannoncini ripieni di crema pasticcera sono stati tra i più apprezzati! I cannoncini di sfoglia alla crema pasticcera sono dolci classici della pasticceria Italiana, che non possono

mancare in un vassoio ben assortito di pasticcini; sono tra i pasticcini più delicati e ghiotti e sono formati da un involucro di fragrante pasta sfoglia avvolta a spirale e farciti con delicata e deliziosa crema pasticcera. Per preparare i cannoncini bisogna procurarsi (nei negozi di articoli casalinghi o per pasticceri) dei cannelli di metallo sui quali avvolgere delle strisce di pasta sfoglia che andranno cotte in forno e successivamente farcite con la crema.

Realizzare i cannoncini di pasta sfoglia è davvero facile: in poche mosse avrete dei piccoli dolci golosi da servire ai vostri ospiti e credetemi che farete un successone!!



Cannoncini di sfoglia con crema pasticcera

Ingredienti per 6 cannoncini

Un rotolo di pasta sfoglia da 230g

1 uovo intero per spennellare

Zucchero semolato q.b.

Per la crema pasticcera

250 ml di latte 250

3 tuorli d' uova

25 g di farina o maizena

1 bacca di vaniglia

75 g di zucchero

Per decorare

Nocciole (o mandorle o pistacchi) granella

Per preparare i cannoncini di sfoglia con crema pasticcera, per prima cosa formate i cannoncini: prendete un rotolo di pasta sfoglia e ritagliate, con una rotella liscia, delle strisce di circa 2,5 -3 cm di larghezza e all'incirca di 30 cm di lunghezza.

Sbattete un uovo e con esso spennellate metà della striscia in tutta la sua lunghezza cercando di non debordare arrivando fino al margine.

Avvolgete la striscia di pasta sfoglia sul cannello (spennellato precedentemente con poco burro) e avvolgerete per formare il cannoncino.

Premete un po' la pasta alla due estremità come per fissarla sul cannello e poi spennellate il cannoncino con l'uovo sbattuto senza toccare però la parte che andrà a poggiare sulla teglia durante la cottura in forno.

Spolverizzate il cannoncino con zucchero semolato a grana fine e disponete tutti i cannoncini così preparati su una teglia ricoperta con carta forno.

Cuocete i cannoncini per circa 18-20 minuti a 200°.

Non appena i cannoncini saranno cotti sfornateli, lasciateli intiepidire e poi sfilateli dai rispettivi cannelli quindi lasciateli raffreddare completamente.

Preparate la crema pasticcera riscaldare il latte in un pentolino con la metà di una bacca di vaniglia e i suoi semi; sbattete in una ciotola, con la frusta, il tuorlo e lo zucchero quindi aggiungete la farina.

Con una pinza, eliminate la bacca e versate il latte riscaldato sul composto a filo amalgamando con la frusta. Riportate il composto sul fuoco e mescolate continuamente fino a che la crema non si sarà addensata.

Trasferite la crema pasticcera in una ciotola e fatela raffreddare conservandola con un foglio di pellicola a contatto.

Una volta che la crema sarà fredda, trasferitela in una sac-à-poche munita di bocchetta a stella e riempite i cannoncini .

Decorate la bocca del cannoncino immergendola nella granella di nocciole e i vostri cannoncini di sfoglia con crema pasticcera saranno pronti!

[Visit Website](#)