Cannoncini

scritto da Mirko Achermann | 21 Settembre 2022
Per 24 pezzi

Ingredienti:

Per i cannoncini

- 1 pasta sfoglia rettangolare
- zucchero
- zucchero al velo

Per la crema pasticciera

- 3 tuorli
- 100 gr di zucchero
- 40 gr di farina
- 1/4 di panna da 250 ml (**62.5 ml**)

Preparazione:

Dei cannoncini

1. Ritagliare 6 strisce di pasta sfoglia per la lunghezza
2. Arrotolare la pasta sul legno e chiudere le estremità
3. Pennellare il cannoncino con l'acqua calda, nella quale avrete sciolto 2 cucchiaini di zucchero al velo
4. Passare il cannoncino nello zucchero e fare un taglio in mezzo
5. Posare i cannoncini sulla teglia e cuocere a 180° per 35 minuti e a 200° per 10 minuti

Della crema pasticcera

1. Amalgamare il tutto a freddo
2. Accendere la piastra sul numero 4 e cuocere fino a che si indurisce
3. Quando la crema è fredda, montare 62.5 ml di panna e aggiungere alla

crema

4. Siringare i cannoncini