

# CANNOLI ALLA CREMA

difficoltà: \* tempo di cottura: 25'

Ingredienti per 6 persone

Una confezione di pasta sfoglia pronta

Zucchero a velo

Per la crema:

CremaFranci a caldo gr 350

Acqua ml 1.000

## PREPARAZIONE

sciogliere 350 gr di prodotto in un litro d'acqua e scaldare fino a ebollizione.

*Per ottenere una maggiore dolcezza e corposità aggiungere 250 gr di zucchero e 70 gr di amido di riso. Aggiungere 2 tuorli d'uovo se si desidera una ricetta più ricca.*

🌸 Preriscaldate il forno a 180°.

🌸 Stendete leggermente la pasta sfoglia con un mattarello. Servendovi di un coltello a lama liscia tagliate la pasta sfoglia a listarelle della larghezza di circa 2 centimetri.

🌸 Avvolgete ogni striscia di pasta sul cono di metallo (che avrete precedentemente unto con un poco di olio). Partite dalla punta del cono e continuate ad avvolgere la striscia sovrapponendola leggermente.

🌸 Infornate i cannoli a 180° per circa 15 minuti. Una volta cotti toglieteli dai coni di metallo e fateli raffreddare.

🌸 Preparate la CremaFranci come indicato a fianco.

🌸 Riempite i cannoli con crema pasticcera aiutandovi con la sac a poche (sacca da pasticciare) e spolverizzateli con zucchero a velo.

