Stuffer presenta i Cannoli di pasta sfoglia con crema alla vaniglia

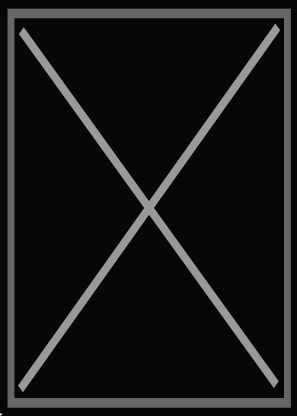
stuffer-cannoli-di-pasta-sfoglia-con-crema-alla-vaniglia-evid-b16a105d

Stuffer, azienda di Bolzano specializzata in prodotti freschi a base di latte e nelle basi pronte fresche, presenta la ricetta dei “Cannoli di pasta sfoglia con crema alla vaniglia” creata dallo chef stellato altoatesino Herbert Hintner del ristorante Zur Rose di Appiano per il ricettario Stuffer “Ricette rapide per Pasta sfoglia, focaccia e pizza”: una raccolta di preparazioni culinarie semplici e veloci realizzate con i prodotti Stuffer. Il ricettario Stuffer è scaricabile in Pdf dalla fan page ufficiale Facebook Stuffer.

Ingredienti per 4 persone

Difficoltà media; tempo di preparazione: 2 ore

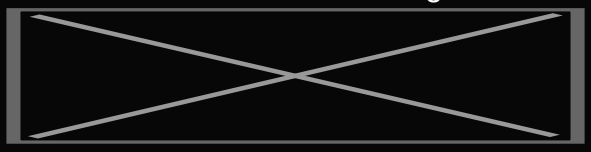
- 280 g di pasta sfoglia Stuffer
- Crema alla vaniglia
- 100 g di fragole
- Uovo per spennellare la pasta



Preparazione

1. Tagliate la pasta sfoglia nel verso della lunghezza, in strisce larghe ca. 1 cm.
2. Arrotolate le strisce sui cilindri per cannoli, sovrapponendo leggermente i lembi di pasta.

3. Spennellate con l’uovo.
4. Fate cuocere nel forno preriscaldato a 180 °C per ca. 10 minuti.
5. Togliete con cautela i cannoli dai cilindri e fateli raffreddare.
6. Farciteli con la crema alla vaniglia fredda e guarniteli con le fragole



Consiglio: decorare con frutta fresca di stagione.