

Cannoncini di sfoglia con crema pasticcera

Categoria: Portate - Dolci e Dessert



Informazioni Generali



Preparazione:
20 min



Cottura:
20 min



Costo:
Medio



Difficoltà:
Media

I **cannoncini di sfoglia alla crema pasticcera** sono dolci classici della pasticceria Italiana, che non possono mancare in un vassoio ben assortito di pasticcini; essi sono tra i pasticcini più delicati e ghiotti e sono formati da un involucri 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.



Ingredienti per i cannoncini

>> Uova
1



>> Zucchero
a grana fine q.b.



>> Pasta Sfoglia
1 confezione

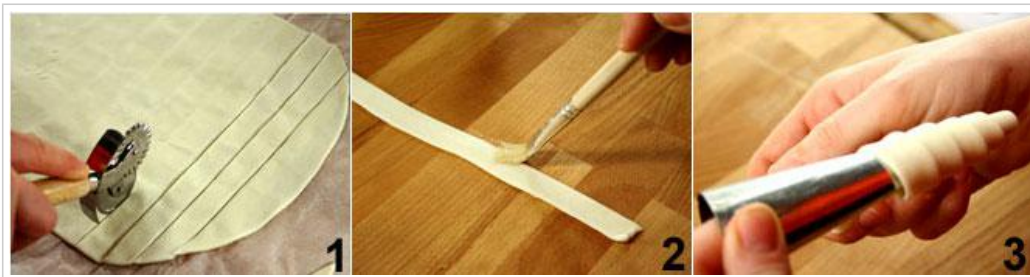


...per la crema

>> Crema pasticcera
q.b.



Preparazione



Prendete un rotolo di pasta sfoglia (oppure, se preferite e avete tempo, preparatela voi stessi seguendo la nostra ricetta, cliccando [qui](#)) e ritagliate, con una rotella liscia, delle strisce di circa 2,5 -3 cm di larghezza e all'incirca di 30 cm di lunghezza (1) (essendo la pasta sfoglia in commercio rotonda, potreste ottenere delle variazioni di qualche cm). Sbattete un uovo e con esso spennellate metà della striscia in tutta la sua lunghezza (2) cercando di non debordare arrivando fino al margine. Avvolgete la striscia di pasta sfoglia sul cannello apposito per cannoncini (3) iniziando dalla parte appuntita, mantenendo la parte di pasta spennellata nella direzione in cui il cannello va ad allargarsi, in modo che l'uovo faccia da collante tra le parti di pasta sfoglia che si andranno a sovrapporre quando le 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 (4) 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 (5) e disponete tutti i cannoncini così preparati su di una teglia foderata con carta forno (6), che infornerete per circa 18-20 minuti a 200°.



Non appena i cannoncini saranno cotti sfornateli, lasciateli intiepidire e poi sfilateli dai rispettivi cannelli, (7) lasciateli raffreddare completamente e poi riempiteli con la **crema pasticcera** (8) (per la ricetta cliccate [qui](#)) che avrete posto in una tasca da pasticciare. Decorate la bocca del cannoncino immergendola nelle mandorle tostate e tritate (9) e i vostri cannoncini di sfoglia con crema pasticcera saranno pronti.

Consiglio

Per preparare i **cannoncini** e perdere il minor tempo possibile, è opportuno avere in dotazione almeno **6 - 8 cannelli di metallo** in modo da potere riempire la teglia che andrete ad infornare.

Ricordatevi che per manipolare al meglio la **pasta sfoglia**, quest'ultima deve essere **molto fredda**; in caso contrario, rischierete di rompere le strisce durante l'avvolgimento sui cannelli.

Oltre che con la **crema pasticcera**, potete riempire i cannoncini anche con panna montata, **crema Chantilly**, **crema diplomatica**, crema al burro; potete inoltre decorare la bocca del cannoncino immergendola nelle mandorle tostate e tritate, nello zucchero al velo vanigliato e in qualsiasi altra cosa vi piaccia e che non stoni con la delicatezza di questo dolce.

Ricordatevi che nel momento in cui farcirete i cannoncini, essi inizieranno ad assorbire l'umidità della crema perdendo progressivamente la loro friabilità e croccantezza, perciò riempiteli di crema solo nel momento in cui desiderate gustarli.

