

89-Cannoncini di sfoglia alla crema pasticcera

Autore: Paolo

Ingredienti:

Per 10 cannoncini: 1 confezione di pasta sfoglia surgelata a forma "quadrata" (lato circa 30 cm)

crema pasticcera

Tagliare delle strisce di pasta sfoglia di circa 3 cm x 30 cm.

Avvolgere le strisce sugli appositi cannelli di metallo per cannoncini precedentemente imburrati per evitare che la pasta foglia si attacchi, spennellare con dell'uovo sbattuto, spolverare con zucchero semolato ed infornate per 10' - 15' a 160°.

A cottura ultimata, far freddare e riempire con crema pasticcera