

Cannelloni cu cremă de mascarpone



Cannelloni cu cremă de mascarpone



Cannelloni cu cremă de mascarpone – o rețetă perfectă atât pentru copii, cât și pentru adulți, aducând un zâmbet pe chipul tuturor.

- 500 g smântână 32% grăsime
- 1 fiolă esență de vanilie
- 100-120 g zahăr
- 200 g mascarpone
- 2 g amidon de porumb
- 1 l ulei
- 500 g paste canelloni
- miere de albine
- nucă de cocos

1. Într-un castron, adaugă smântâna și esența de vanilie. Apoi, adaugă zahărul granulat. Poți ajusta cantitatea de zahăr în funcție de preferințele tale privind dulceața.



2. Folosește un mixer electric pentru a bate ingredientele împreună până când obții o frișcă fermă. Asigură-te că nu mixezi prea mult pentru a evita transformarea

smântânii în unt.

3. După ce ai obținut frișca, adaugă mascarpone și amestecă până când ingredientele sunt bine încorporate.
4. Dacă dorești, poți adăuga o linguriță rasă de amidon de porumb pentru a ajuta la stabilizarea frișcăi. Amestecă bine.
5. Într-o crăticioară, încinge ulei pentru prăjit. Când uleiul este suficient de încins, începe să prăjești tuburile de cannelloni. Acestea vor începe să se umfle ușor și să devină crocante. Nu le prăji prea mult pentru a nu deveni prea tari.



6. După ce scoți cannellonii prăjiți din ulei, lasă-i să se scurgă de excesul de ulei pe șervețele de hârtie.
7. După ce cannellonii sunt calduți, treci-i prin mierea de albine și apoi prin nucă de cocos, astfel încât să se lipească ingredientele.



8. Umple cannellonii cu crema preparată anterior. Poți utiliza o pungă de patiserie sau o lingură pentru a face acest lucru.

