

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cannoli con crema al mascarpone

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [8 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



I **cannoli con crema al mascarpone**, sono dei **dolcetti molto semplici** da cucinare in casa. La nostra **ricetta** prevede l'utilizzo della **pasta sfoglia** già pronta, per evitare sprechi sui ritagli ti consiglio di optare per la **pasta sfoglia di forma rettangolare**. La **crema al mascarpone**, poi, è molto semplice da realizzare, **senza cottura**, **senza uova**, la monti in pochi minuti con l'ausilio di semplici fruste elettriche. I **nostri cannoli con crema al mascarpone** sono la **ricetta perfetta** quando hai bisogno di avere un **dolce goloso da servire senza perderci troppo tempo** sopra.

Segui la nostra ricetta con passo passo fotografico

e gustati questi **golosi cannoli ripieni** insieme alle persone che ami.

Ecco altre ricette di **dessert** con il mascarpone che potrebbero piacerti:

[Crema al mascarpone con latte condensato](#)

[Red velvet con crema al mascarpone](#)

[Torta di cioccolato, mascarpone e nutella](#)

[Crostata fragole e mascarpone](#)

[Tiramisù](#)

INGREDIENTI PER I CANNOLI

PASTA SFOGLIA RETTANGOLARE 1

ZUCCHERO A VELO

INGREDIENTI PER LA CREMA

PANNA FRESCA LIQUIDA 200 ml

MASCARPONE 200 gr

ZUCCHERO A VELO 1 cucchiaino da tavola

ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaino da tè

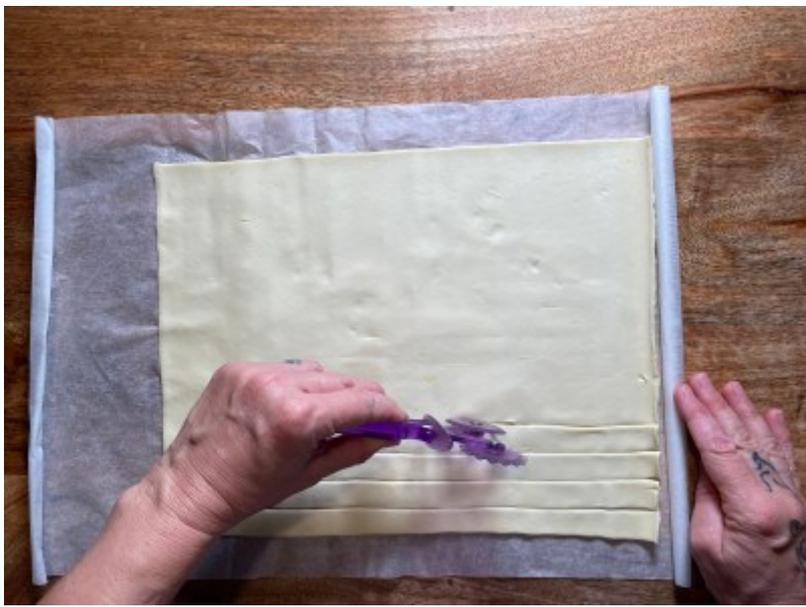
INGREDIENTI PER LA DECORAZIONE

GRANELLA DI PISTACCHI

GOCCE DI CIOCCOLATO

PREPARAZIONE

- 1** Per cucinare i **cannoli con crema al mascarpone**, inizia a preparare i cannoli: toglila pasta sfoglia dal frigo qualche minuto prima di utilizzarla, questo eviterà che si rompa mentre l'andrai a distendere. Una volta che avrai srotolato la pasta sfoglia, utilizzando una rotella, ricava delle strisce larghe un paio di cm. dal lato più lungo. Arrotola ogni striscia attorno alle formine per cannoli in alluminio. Puoi utilizzare sia le formine cilindriche, sia quelle con la punta. Disponi i cannoli ottenuti su una teglia ricoperta con carta forno e cospargi con zucchero a velo.





2 Preriscalda il forno, statico, a 200°C. Inforna e cuoci per 15-20 minuti. Devono risultare dorati. Lascia raffreddare e sfila, con delicatezza, lo stampo interno.





3 Ora prepara la crema al mascarpone senza uova e senza cottura: in una ciotola versa la panna fresca liquida. Aggiungi lo zucchero a velo. Lavora con le fruste elettriche fino ad avere una consistenza spumosa. Aggiungi il mascarpone e l'estratto di vaniglia, continua a montare sempre con lo sbattitore fino ad avere un composto omogeneo e ben gonfio.





- 4 Metti la crema al mascarpone in una tasca da pasticceria. Riempi i cannoli con la crema.
Decora 4 cannoli con granella di pistacchio e i restanti 4 con gocce di cioccolato





CONSERVAZIONE

Puoi conservare i cannoli in frigorifero per un paio di giorni. I cannoli devono essere riposti in un contenitore con chiusura ermetica.

CONSIGLIO

Se vuoi anticipare il lavoro, puoi preparare sia i cannoli sia la crema in anticipo, ma assemblali solo poco prima di portarli in tavola per mantenere croccante il guscio di pasta sfoglia che, a contatto con la crema per troppo tempo, potrebbe ammorbidirsi. Puoi decorare i cannoli con la granella di frutta secca che preferisci, anche di mandorle o nocciole.