DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cannoli di sfoglia con crema all'arancia

DOSI PER: 8 pezzi DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 15 min COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Quante volte ti è capitato di avere ospiti all'improvviso e non sapere quale dolce servire per fare bella figura senza passare ore ai fornelli? La soluzione perfetta sono i **cannoli di sfoglia con crema all'arancia**, un dessert raffinato ma semplicissimo da preparare. Il contrasto tra l'involucro friabile e il ripieno vellutato e agrumato conquista sempre tutti al primo assaggio. Se ami i dolci veloci e fragranti, puoi cimentarti anche con delle golose Sfogliatelle facili, perfette per la colazione, o puntare su un grande classico come le Sfogliatine con crema pasticcera.

Per il ripieno di questa preparazione, abbiamo scelto il profumo inconfondibile degli agrumi, ma se preferisci qualcosa di più ricco, i Cannoli con crema

alternativa. Oppure, per restare in tema di freschezza, puoi optare per una Crema pasticcera al limone. Infine, se vuoi velocizzare ulteriormente i tempi ed evitare il forno, scopri come preparare delle ottime Sfogliatine in friggitrice ad aria.

Ingredienti per i cannoli di sfoglia con crema all'arancia

PASTA SFOGLIA RETTANGOLARE 1

CREMA ALL'ARANCIA

TUORLO D'UOVO oppure latte - 1

ZUCCHERO SEMOLATO per la superficie -

ZUCCHERO A VELO PER DECORARE

BURRO per ungere i cilindri -

Prepara i cannoli di sfoglia con crema all'arancia

1 Prepara la crema all'arancia seguendo la nostra ricetta e lasciala raffreddare completamente, coperta con pellicola a contatto.

Srotola il rotolo di pasta sfoglia sul piano di lavoro, lasciandolo direttamente sulla sua carta forno in dotazione.

Taglia la sfoglia, usando una rotella tagliapasta, in strisce regolari larghe circa 2 centimetri.

2 Imburra leggermente i cilindri di acciaio. Prendi una striscia di sfoglia e arrotolala attorno al cilindro, partendo da un'estremità e sovrapponendo leggermente i bordi man mano che giri, per evitare che si aprano in cottura.

Adagia i cannoli pronti su una teglia foderata di carta forno, mantenendoli un po' distanziati tra loro.

Spennella delicatamente la superficie della sfoglia con il tuorlo d'uovo sbattuto (o con un goccio di latte) e spolverizza con lo zucchero semolato.

3 Spennella delicatamente la superficie della sfoglia con il tuorlo d'uovo sbattuto (o con un goccio di latte) e spolverizza con lo zucchero semolato.

Inforna in forno statico preriscaldato a 200°C per circa 15-20 minuti. Controlla la cottura: dovranno essere belli gonfi e dorati.

Sforna i cannoli e lasciali intiepidire prima di sfilarli con molta delicatezza dagli stampini in acciaio, facendo attenzione a non romperli.

Riempi una sac à poche con la crema all'arancia ormai fredda e farcisci generosamente i tuoi cannoli di sfoglia da entrambi i lati.

Spolverizza con abbondante zucchero a velo prima di portarli in tavola.

Idee alternative

Senza glutine: Scegli un rotolo di pasta sfoglia senza glutine (reperibile nel banco frigo del supermercato) e assicurati che gli amidi utilizzati per addensare la crema siano certificati gluten-free. Senza lattosio: Sostituisci il latte della crema con una bevanda vegetale, come latte di mandorla o di soia, e utilizza una pasta sfoglia vegetale priva di burro. Spennella i cannoli solo con il tuorlo d'uovo. Variante "WOW": Arricchisci la farcitura unendo delle gocce di cioccolato fondente alla crema fredda. Dopo aver riempito i cannoli, decora le due estremità a vista con granella di pistacchio e scorzette d'arancia candite per un effetto scenografico da pasticceria.

Trucchi, consigli e riduzione dello spreco alimentare

Trucco per la riuscita sicura: Quando avvolgi le strisce larghe due centimetri attorno ai cilindri, sovrapponi sempre leggermente i bordi della pasta man mano che giri. In questo modo eviterai che in cottura si aprano rovinando la forma.

Lo sfizio in più: Spennella l'interno dei cannoli ormai cotti e freddi con un sottile strato di cioccolato fondente fuso. Creerà una barriera impermeabile che manterrà la sfoglia croccante più a lungo a contatto con la crema.
L'idea per i bambini: Se i più piccoli non amano particolarmente l'aroma degli agrumi, puoi variare il ripieno farcendo i cilindri con crema alla nocciola spalmabile o con una dolcissima mousse di ricotta.
Idea antispreco: I ritagli e gli avanzi della pasta sfoglia non si buttano mai. Impastali velocemente, stendili e tagliali per formare dei piccoli biscottini: spolverizzali con zucchero semolato e infornali per qualche minuto fino a doratura per accompagnare il caffè.

Conservazione

I dolci di pasta sfoglia ripieni tendono ad ammorbidirsi velocemente a causa dell'umidità della farcitura. È consigliabile conservare i cannoli in frigorifero all'interno di un contenitore ermetico per un massimo di 2 giorni. Per una resa ottimale, l'ideale sarebbe conservare i gusci vuoti a temperatura ambiente in una scatola di latta e la crema in frigorifero ben coperta con pellicola a contatto, assemblando il dessert solo pochi minuti prima di servirlo.