

שקויות טעים עם טרה!



המתכון שמכנים טוב הביתה למשפחת עטר קנולי במילוי קרם מסקרפונה



24

יש לאכול באותו היום . יום למחרת מאבד מהקריספיות שלו.



15

דקות



המרכיבים:

חבילת פסטה קנולי
מצרכים להקצפה:
1 שמנת מתוקה להקצפה
1 גבינה לבנה 9%
1 גבינה מסקרפונה
2 כפות אבקת סוכר
2 כפות אנסטינג פודינג וניל
פיסטוק טחון

אופן הכנה:

מטגנים את הקנולי בשמן חם עד שמזהיב ומצננים. (24 יחידות).
מקצפים את המצרכים להקצפה.
שמנת , גבינה לבנה, מסקרפונה, אבקת סוכר .
עד לקבלת קצף יציב.
מעברים לשקית זילוף.
ממלאים את הקנולי משני הכוונים בקרם.
תובלים את שתי הקצבות של הקנולי בפסטוק.
מפזרים אבקת סוכר מעל.
חשוב: יש לאכול את הקנולי באותו היום כי הוא קריספי.
יום למרת הוא מאבד את הקריספיות שלו.

