

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. ( כ 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.

