

Cannoli di sfoglia con panna montata / slagroomhoortjes /
Cannoli di sfoglia con panna montata/ cream cones



Boodschappenlijstje

1 rol bladerdeeg	250 ml slagroom
1 vrije uitloop bio-ei	2 eetlepels suiker
suiker, om in te rollen	

Zo maak je Cannoli di sfoglia con panna montata

Rol het bladerdeeg uit en snij het in stroken van 2 cm breed.

Vet de bakvormpjes in met bakspray of boter en wikkel de deegstroken rondom de bakvormpjes.

Rol de stroken overlappend tot het einde om de vormen.

Druk de toppen van de deeghoortjes dicht en zet ze halverwege het rollen even in de ijskast.

Verwarm de oven voor op 200°C / 180°C (hete lucht)

Klop het ei los, strijk geklopt ei op de hoorntjes en rol ze door de suiker.

Zet de vormpjes rechtop op de bakplaat en bak de hoorntjes in 12 -15 minuten mooi bruin.

Klop de slagroom stijf terwijl de hoorntjes op de vormpjes helemaal afkoelen.

Zet de slagroom even koud weg terwijl je de hoorntjes van de vormen neemt.

Knijp hierbij in de onderkant van de vormen, dan laten ze makkelijk los.

Vul de hoorntjes met slagroom en laat de slagroom weer even opstijven in de ijskast.

Cannoli di sfoglia con panna montata / slagroomhoortjes /
Cannoli di sfoglia con panna montata/ cream cones



Shopping list

1 roll of puff pastry	250 ml whipped cream
1 free-range organic egg	2 tablespoons sugar
sugar, to coat	

This is how you make Cannoli di sfoglia con panna montata

Roll out the puff pastry and cut it into 2 cm wide strips.

Grease the baking molds with baking spray or butter and wrap the dough strips around them.

Wrap the strips overlapping all the way around the molds.

Press the tops of the dough horns closed, put them in the refrigerator halfway through wrapping.

Preheat the oven to 200°C / 180°C (fan)

Beat the egg, brush the beaten egg on the horns and roll them in the sugar.

Place the molds upright on the baking tray.

Then bake the cones for 12 -15 minutes until nicely brown.

Whip the cream until stiff while the cones on the molds cool completely.

Put the whipped cream in the fridge for a moment while you remove the cones from the molds.

Squeeze the bottom of the molds to make them come off easily.

Fill the cones with whipped cream and allow the cream to stiffen in the refrigerator.