



Cannoli al cioccolato bianco e miele - [Visualizza sul sito](#)  
di valeriagavazzi

miele - cioccolato - frolla - uova

Ingredienti. dose per 6 persone:

1 rotolo di pasta frolla sottile ( Buitoni)  
200 gr. di cioccolato bianco  
2 cucchiaini di miele  
2 uova  
zucchero a velo

Procedimento:

Con la carta stagnola formate 6 cubetti lunghi una decina di cm.

Srotolare la frolla sottile, dividerla in 6 spicchi che arrotolerete attorno ai cilindretti di stagnola e infornate a 180°C per 15 minuti. Nel frattempo sciogliete a bagnomaria il cioccolato con il miele, levate dal fuoco e incorporate i tuorli d'uovo e le chiare montate a neve. Sforate i cannoli, lasciate intiepidire ed eliminare la stagnola. Riempite i cannoli con la mousse di cioccolato e refrigerati per un'ora circa. Al momento di servire spolverizzate con zucchero a velo.

dal ricettario Buitoni

Annotazioni: se la sfoglia è fatta in casa, badare di tirarla piuttosto sottile e per una migliore riuscita fare la crema più densa.

