



Involtini primavera ai frutti di bosco con crema al cocco

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 30 Min.
Tempo di cottura 9 Min.
Porzioni 12
Elettrodomestico Comhair-Steam SE dal 2015

Involtini primavera ai frutti di bosco

- 120 g di pasta per strudel
- 150 g di frutti di bosco, ad es. ribes e mirtilli surgelati
- 30 g di farina di cocco
- 1 CM di zucchero
- 1 CM di zucchero vanigliato
- 35 g di burro

Sciogliere il burro. Stendere la pasta per strudel. Spennellare ogni foglio con un po' di burro. Sovrapporre tutti i fogli e dividere in 12 parti. Distribuirvi sopra i frutti di bosco, la farina di cocco lo zucchero e lo zucchero vanigliato, arrotolare e disporre in una teglia rivestita con carta da forno rivolgendo il lato di chiusura verso il basso. Spennellare ancora una volta con il burro.

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 220 °C con Aria calda + vapore

Inserire la teglia con gli involtini ai frutti di bosco nella camera di cottura preriscaldata. Cuocere.

Infornare l'alimento

Aria calda + vapore 220 °C per 9 Min.

Crema al cocco

- 150 g di mascarpone
- 100 ml di panna
- 50 g di farina di cocco
- 50 g di zucchero a velo

Montare la panna e lavorare a spuma soffice nel frullatore insieme al resto degli ingredienti.





Consigli

Gli involtini primavera ai frutti di bosco possono essere preparati in anticipo e conservati in congelatore fino alla cottura.

Accessori

Teglia

Ulteriori informazioni

Creata il 11.12.2019

