

Cannelloni na słodko



Autor: **smaczne**
Przepisów: **791** Ocena: **22170**



3-4 os.



60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- 1 opakowanie sosu waniliowego w proszku
- 1/2 l mleka
- 10 dag cukru
- 50 dag śliwek
- laska wanilii
- 75 ml wody
- po 3 łyżki syropu klonowego i wina śliwkowego
- 4 dag siekanych migdałów
- 1/4 łyżeczki cynamonu
- 2 płaskie łyżki mąki ziemniaczanej
- 12 dag cannelloni
- brązowy cukier

Sposób przygotowania:

- 1 Z sosu w proszku, mleka i 2 łyżek cukru przygotuj sos według przepisu na opakowaniu 2. Wanilię zagotuj z wodą, syrpem i winem. Dodaj do posiekanych śliwek, dołóż migdały uprażone na patelni bez tłuszczu, resztę cukru, mąkę ziemniaczaną i cynamon. Masę gotuj mieszając aż zgęstnieje. 3. Gotową masę przełóż do szprycy nadziej cannelloni. Ułóż w natłuszczonej formie żaroodpornej Zalej sosem waniliowym. Zapiekaj 40 min w temp. 180°C. Podaj posypane brązowym cukrem.

Twoje notatki do przepisu: