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	Combair-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