

**INGREDIENTI** **6 PORZIONI** **30 MIN** **INTERMEDIO**

1 vasetto di Garden Gourmet Vuna  
1 confezione di Pasta Sfoglia Buitoni  
130 g di Fagioli Cannellini  
1 cucchiaino di Salsa Tahina  
2 cucchiaini di Olio  
1 Lime  
1 Uovo  
q.b. Sale  
q.b. Semi di sesamo

Durante le feste prova questi cannoncini ripieni di Vuna per lasciare i tuoi ospiti a bocca aperta!

**MODALITÀ DI PREPARAZIONE****1. Tagliate la sfoglia a strisce**

Srotolate la sfoglia e tagliatela a strisce larghe un paio di centimetri.

**2. Realizzate i cannoncini**

Avvolgetela attorno ai ferri per cannolo precedentemente unti.

**3. Disponete i cannoncini su una placca con carta forno**

Sistemate i cannoli su una placca con la carta forno, spennellateli con l'uovo leggermente sbattuto al quale avrete aggiunto un goccio di latte e infine con i semi di sesamo.

**4. Infornateli**

Infornate a 180° per circa 10/12 minuti, o fino a quando non risulteranno belli dorati. Prima di sfilarli dal ferro, fateli raffreddare.

**5. Preparate la crema al Vuna**

A questo punto preparate la crema al Vuna per farcirli: in un robot da cucina frullate il Vuna, i cannellini, la salsa tahina, l'olio e il lime e un pizzico di sale.

**6. Farcite i cannoncini e servite!**

Riempite una sac à poche con la crema così ottenuta e farcite i cannoli di sfoglia.

**SCOPRI ALTRE RICETTE SU  
WWW.GARDENGOURMET.IT**