



Cannelloni na słodko

przepisy.pl

 60 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- cannelloni - 8 sztuk
- twaróg - 300 gramów
- cukier - 6 łyżek
- jajka - 2 sztuki
- cukier wanilinowy - 2 łyżki
- mleko - 3 łyżki
- serek homogenizowany waniliowy - 1 opakowanie
- śmietana 30 % - 200 gramów
- budyń waniliowy - 1 opakowanie
- olej

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Twaróg zmiksuj z mlekiem, żółtkami, cukrem waniliowym i 2 łyżkami cukru na gładką masę.
2. Dodaj serek i wymieszaj.
3. Rurki napełnij masą i ułóż w natłuszczonym naczyniu żaroodpornym.
4. Śmietanę wymieszaj z budyniem i 2 łyżkami cukru. Polej makaron. Piecz około 25 minut w 180 stopni.
5. Białka ubij, stopniowo wsypując resztę cukru. Po 15 minutach pieczenia pianę wyłóż na zapiekanke

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl