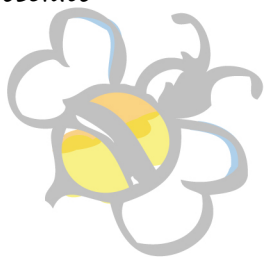




Cannoli siciliani - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto



eCucinando.it



ma di..casa mia

dolce - dolci fritti - caffè



Ingredienti:

per la pasta

500 gr.farina,

1 uovo+ 1 tuorlo (l'albume serve per incollare i lembi),

4 cucchiaini di caffè forte ristretto,

1 cucchiaio di zucchero,

1 pz.di sale,

vino bianco q.b

Impastare fino ad avere una pasta consistente ma non dura.Lascia riposare 1 ora.

strutto per friggere.

ripieno:

750 gr.ricotta di pecora,

500 gr.zucchero,

cioccolato fondente a pezzettini,

zucca e cedro canditi a pezzettini (o altra frutta candita)

1 bustina vanillina.

Mescolare bene e metter in frigorifero per almeno 3 ore.

Stendere la pasta (con la macchinetta al n°2) poi ritagliare dei dischi (usare un piattino da caffè), rimpastando gli "avanzi" fino ad utilizzare tutta la pasta.

Arrotolare ogni disco sulla canna apposita per cannoli, chiudere bene i lembi inumiditi con l'albume e poi friggere in una padella a bordo alto nello strutto ben caldo.Tirare sù la canna con una paletta forata, mettere su carta assorbente e dopo pochi attimi, sfilare il cannolo e lasciarlo freddare. Quindi, friggerne tanti quanti ce ne stanno, fino a terminare tutti i cannoli.

Riempire i cannoli con la crema di ricotta, aiutandosi con un coltellino o con altro come meglio si può. Se avanzano dei cannoli vuoti,conservarli in un vaso di vetro..per la prossima volta.

Mettere i cannoli in frigo per il giorno dopo..o se fatti con molto anticipo, conservare in freezer, ben

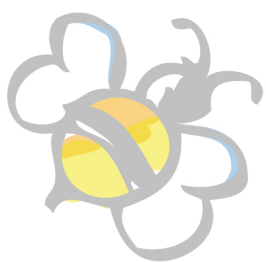


distanziati tra di loro.

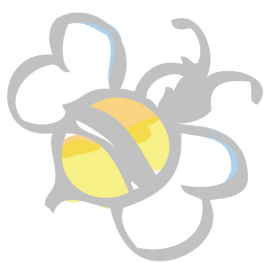
La fodera di cioccolato all'interno dei cannoli, la faccio raramente, la faccio così : faccio sciogliere a bagno maria cioccolato fondente con un pochino di burro, poi appena tiepido lo faccio colare con un cucchiaino all'interno del cannolo e anche "un pò fuori".



eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it