



Cialdoni di ricotta - [Visualizza sul sito](#)
di Imma

Dessert - piccole dolcezze - mandorle

1 Kg farina 00
150 gr. strutto
200 gr. zucchero
2 uova
1 bustina lievito
2 bustine vanillina
20 gr. ammoniaca per dolci
latte a temperatura ambiente q.b. per ottenere un impasto sodo

copertura : mandorle tostate e tritate

"u cileppo" trattasi di una glassatura siciliana fatta con zucchero e poca acqua, si mette sul fuoco e poi si fa la prova con le dita se si attacca e fila a questo punto si spalma velocemente sul cannolo e si impana con le mandorle.

io ho preparato una glassa leggera con albume e zucchero a velo con poche gocce di limone .
spolverata di zucchero a velo a lavoro ultimato.

ripieno: ricotta di pecora 1 kg. e 300gr. zucchero

a piacere si possono farcire con crema gialla

procedimento : mescolare farina e strutto con le mani poi aggiungere zucchero, le uova leggermente sbattute, vanillina, ammoniaca , lievito e poco alla volta il latte, fino ad ottenere un impasto sodo. lasciare a riposo una mezzoretta, stendere la pasta a forma rettangolare e ricavare dei rettangoli di 10 cm. , prendere i cannoli di acciaio imburattati e infarinati e mettere attorno il rettangolino di pasta frolla, la cottura deve stare sotto a contatto con la teglia e messi a forno 180° 15/20 min. non devono colorire troppo.

farli raffreddare e estrarre il cannolo, spennellare con l'albume e zucchero a velo (come una glassa leggera) e far aderire le mandorle tostate e tritate a pezzettini, riempire con la crema di ricotta e cospargere di zucchero a velo

