

Cannoli

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Manteca: 50 g

Cacao: 1/2 cda

Harina: 250 g

Pistachos molidos: 100 g

Aceite De Oliva:

Azucar glasé: 100 g

Huevos: 2 Unidades

Ricotta: 300 g

Polvo de café: 1/2 cda

Vino dulce (oportó o marsala): 1 Chorríto

Preparación de la Receta

- Para comenzar, batimos en un bol los huevos. Una vez batidos incorporamos poco a poco la *harina*, la *manteca* y unimos todo con un tenedor hasta formar una masa homogénea.
- Luego, estiramos la masa y cortamos cuadrados de unos 10 cm por lado. Envolvemos los cuadrados juntando las puntas alrededor del tubo metálico y freímos en abundante aceite caliente. Reservamos.
- Por otro lado, preparamos el relleno. Para ello, en un bol, mezclamos la ricotta con el azúcar, el *chocolate* cortado y colocamos la preparación en una manga pastelera.
- Rellenamos los cannoli fríos con la manga y espolvoreamos con los pistachos molidos en cada extremo.
- Servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cannoli-2>