

Cannoli de lúcumas y salsa de caramelo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cannoli

Manteca: 150 g

Harina: 150 grs.

Azúcar: 150 grs.

Claras de huevo: 3 Unidades

Crema caramelo

Azúcar: 100 grs.

Crema de leche: 120 cc

Merengue italiano

Azúcar: 150 grs.

Claras: 3 Unidades

Agua: 100 cc

Mousse

Crema de leche: 200 cc

Lúcuma: 250 g

Varios

Coulis de frambuesas:

Frutillas:

Figuras de caramelo:

Preparación de la Receta

Cannoli

- En una *cacerola* derrita la *manteca*.
- En un bowl coloque, el azúcar, la *manteca* derretida, las claras de *huevo* y la *harina* tamizada.
- Mezcle bien. Lleve a la heladera y deje reposar.
- Retire de la heladera.
- Precaliente el horno a 180°.
- En una placa con una *plancha* de silicona, coloque la mezcla y extienda, con una espátula, formando un rectángulo muy fino.
- Lleve al horno y cocine hasta *dorar*.
- Retire. Con un cilindro enrolle la masa, en caliente, para darle forma circular, deje unos minutos y retire el cilindro.

Merengue italiano

- En una *cacerola* coloque, azúcar y agua. Cocine hasta formar un *almíbar*.
- En una batidora coloque, las claras de *huevo*. Bata a punto nieve.
- Incorpore de apoco el *almíbar* sin dejar de batir hasta lograr un merengue firme.

Mousse

- Bata la *crema* de leche.
- En un bowl coloque, **lúcuma** reducida a puré, añada el merengue y mezcle con movimientos envolventes.
- Incorpore la *crema* de leche batida.
- Lleve a la heladera y deje enfriar.
- Retire de la heladera. Coloque la preparación en una manga. Reserve.

Crema caramelo

- En una sartén coloque, azúcar y cocine hasta caramelizar.
- Añada *crema* de leche. Cocine unos minutos y retire.

Presentación

- Dibuje la base de un plato con coulis de frambuesas, encima coloque el cannoli y rellene con la preparación de *lúcuma*.
- Salsee con la *crema* caramelo. Decore con figuras de caramelo y frutillas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cannoli-de-lucuma-y-salsa-de-caramelo>