

Cannoli “La mantia”

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Masa

Grasa: 2 cdas.

Marsala: 3 cdas.

Azucar impalpable: 2 cdas.

Claras: 2 Unidades

Aceite De Maíz: Cantidad necesaria

Harina: 1 k

Relleno

Crema de castañas: 1 Taza

Ricota: 300 grs.

Pistachos: 3 cdas.

Azucar impalpable: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

Masa

- Funda la grasa en el microondas.
- Coloque los ingredientes en un recipiente y mezcle, una vez incorporados amase hasta lograr una masa homogénea.
- Envuelva en papel film y deje reposar en la heladera durante 8 horas.
- Retire la masa de la heladera corte en pequeñas porciones, espolvoree con *harina* y pase por la maquina de amasar hasta lograr que quede bien fina.

Relleno

- Envuelva la *ricota* en un paño y deje reposar sobre un colador durante 24 horas.
- Coloque la *ricota* en un recipiente junto con el azúcar impalpable previamente tamizado, mezcle y agregue la *crema* de castañas, mezcle nuevamente hasta lograr una pasta

homogénea.

Armado

- Pique los pistachos.
- Tome un cortante circular de 7cm de diámetro aproximadamente y corte la masa, pase los círculos nuevamente por la maquina.
- Envuelva cada círculo en los tubos para cannolis previamente húmedos con agua y amase contra la mesada para que se pegue la unión.
- En una olla con abundante aceite de maíz caliente, fría los cannolis, retire y escurra sobre papel absorbente. Retire los tubos.
- Con la ayuda de una manga rellene los cannolis con el relleno y coloque en los extremos pistachos picados.

Presentación

- Sirva los cannolis en una fuente y espolvoree con azúcar impalpable.

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