

Canoli por Andrea Dopico

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Azúcar: 25 grs

Jugo de Limón: 2,5 grs

Sal: 1 Pizca

Vino de jerez: 100 grs

Harina: 250 grs

Manteca De Cerdo: 25 grs.

Vinagre: 5 grs

Relleno

Azúcar Glas: 125 grs

Pistacho: 100 grs

Ricotta: 500 grs

Preparación de la Receta

Para la masa mezclar la harina con la manteca

el azúcar

- Car, el vino, el zumo de *limón*, el *vinagre* y una pizca de sal hasta conseguir una mezcla homogénea.
- Dejar reposar 30 minutos en la nevera en vuelta en papel film.
- Estirar con un rodillo a un espesor de 2 mm.
- Hacer discos de unos 8 cm.
- Envolver sobre el cilindro de canoli engrasado y freír en una sartén con abundante aceite.
- Escurrir bien y reservar hasta que estén fríos.
- Poner el queso ricotta a escurrir y dejar enfriar 30 minutos en la nevera.
- Batir con el azúcar glas y rellenar con esta mezcla los canolis.
- Decorar con *pistacho* picado y servir.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/canoli-por-andrea-dopico>