

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cannoli cilentani

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 50 min COTTURA: 50 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



INGREDIENTI

500 g di farina
2 uova
2 cucchiaini di zucchero
2 mezzi gusci di uovo (come misurino) d'olio di semi
poco spumante secco o vino bianco secco.

PER LA CREMA PASTICCERA

4 tuorli
100 g zucchero
40 g farina
500 ml di latte
una bustina di vanillina.

Abbondante olio di semi
circa 100 g di Nutella
poco zucchero a velo.

PREPARAZIONE

- 1 Mettete la farina a fontana sulla spianatoia e impastare con le uova, lo zucchero, l'olio e aggiungendo lo spumante quanto basta fino ad ottenere un impasto omogeneo.



- 2 Lasciate riposare coperto per 30 minuti.

Stendete la pasta con la sfogliatrice.





3 Formate dei dischetti e chiudeteli intorno ai cilindri con un poco di albume.





4 In una casseruola portate a temperatura l'olio e friggere i gusci.



5 Per la crema pasticcera: riscaldare il latte con la vanillina.

In una casseruola versate i tuorli e lo zucchero e montare con una frusta elettrica per circa 15 minuti fino ad ottenere un composto spumoso e biancastro.

Unite la farina setacciata e mescolare per incorporarla bene al composto di tuorli e zucchero. Sempre mescolando unite il latte a filo.

Mettete sul fuoco e senza smettere di mescolare portate ad ebollizione, abbassate la fiamma e fate sobbollire per 2-3 minuti fino a far addensare la crema.

Versate la crema in una ciotola per bloccare la cottura e coprite con della pellicola fino a quando non si sarà raffreddata.

Spennellate l'interno dei cannoli con la nutella, farcite con la crema e spolverizzate di zucchero a velo.

