

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Cannoli croccanti alle mandorle

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 12 persone    DIFFICOLTÀ: elevata    PREPARAZIONE: 35 min    COTTURA: 20 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## PER I CANNOLI

120 g di zucchero  
80 g di mandorle a scaglette  
60 g di burro  
60 g di panna  
40 g di miele  
40 g di farina.

## PER IL RIPIENO

250 g di ricotta  
3 cucchiaini di yogurt bianco cremoso  
100 g di albicocche secche  
100 g di prugne secche  
50 g di mandorle  
poco cioccolato fondente a scaglie  
poco zucchero a velo  
poco Grand Marnier  
40 g di zucchero di canna.

# PREPARAZIONE

**1** Tagliare le prugne e le albicocche a dadini e mettetele a bagno nel liquore.

Accendere il forno a 200°C.

Per i cannoli: in una casseruola mettete zucchero, burro, il miele e la panna.



**2** Portate sul fuoco moderato e mescolare amalgamando il composto.



**3** Aggiungete le mandorle.



4 Spegnate e incorporare la farina.



5 Mettete un paio di cucchiainate di impasto distanziate bene fra loro su carta forno ed infornate a 200°C per pochi minuti.



**6** L'impasto si allargherà formando un disco sottile e scuro ai bordi e leggermente più chiaro al centro.

Sfornate e mettete i dischi intorno ai cilindri di metallo e fate raffreddare.





7 Al momento di servire mescolare la ricotta, lo yogurt, la frutta secca (strizzata dal liquore)

ed il cioccolato fondente.



- 8 Riempite i cannoli con la crema e decorate le aperture con pezzetti di cannoli sbriciolato e zucchero a velo, concludete con dello zucchero a velo.



