

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cannoli fritti ripieni alla crema

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **55 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 2 ORE 40 MINUTI PER LA LIEVITAZIONE



PER LA PASTA

250 g di farina 00
250 g di farina manitoba
40 g di burro morbido
250 ml di acqua tiepida
25 g di lievito di birra
1 bustina di vanillina
la scorza grattugiata di 1 limone
1 cucchiaino colmo di zucchero
abbondante olio di semi.

PER LA CREMA PASTICCERA

8 tuorli
500 ml di latte
100 ml di panna liquida
120 g di zucchero
50 g di farina
20 g di fecola di patate
buccia di un limone grattugiata.

PREPARAZIONE

- 1 In una ciotola sciogliete il lievito in 50 ml di acqua unite 50 g di farina Manitoba e mescolare, coprite e lasciate lievitare per circa 20 minuti in luogo tiepido.



- 2 Trascorso tale tempo unite tutti gli altri ingredienti impastare la pasta che deve risultare morbida ed elastica, formate una palla, mettetela in una capiente ciotola.



- 3 Copritela e lasciatela lievitare in luogo tiepido per circa 2 ore.



4 Riprendete la pasta, sgonfiate la lavorandola un pò sulla spianatoia.



5 Con il mattarello stendetela a circa 1/2 cm di spessore ,ritagliatela in lunghe strisce larghe circa 2-3 cm.



6 Avvolgete le strisce sugli appositi stampi da cannolo.



7 Mettete i cannoli in una placca da forno coperta di carta da forno e copriteli con un canovaccio.



8 Lasciateli lievitare per circa 40 minuti, dovranno più che raddoppiare il volume.



9 In una padella portate a temperatura l'olio e friggere i cannoli fino a doratura.



10 Appena dorati passateli subito nello zucchero semolato e lasciateli raffreddare.



11 Per la crema: in una ciotola mettete latte, panna, 80 g di zucchero e la buccia di limone grattugiata.

Portate a bollore e fate intiepidire lasciando in infusione per 20 minuti, filtrate.

In una ciotola e con le fruste elettriche montare i tuorli con lo zucchero rimanente, unite le farine ed il latte intiepidito, e fatto addensare sul fuoco, mescolando.

Fate raffreddare e farcite i cannoli.

