

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cannoli croccanti alle mandorle

di: *oztralia*

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.



