

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cannoli di castagne

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Piemonte](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

300 g di farina di castagne

3 cucchiai d'olio

sale

acqua q..b.

marmellata di mirtillo

fragola o frutti misti

zucchero a velo

PREPARAZIONE

1 Preparate delle crepes con la farina di castagne, l'olio, il sale, l'acqua così da avere una pastella molto fluida.

Farcitele con marmellata di mirtillo, di fragola o frutti di bosco misti, arrotolate a cannolo e ponete in forno pochi minuti in modo da servire caldo con l'aggiunta di una spolveratina, a freddo, di zucchero a velo.