

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cannoli

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Sicilia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *elevata* PREPARAZIONE: *80 min* COTTURA: *10 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

FARINA 250 gr

ALBUME 1

STRUTTO 25 gr

ZUCCHERO 1 cucchiaio da tavola

CAFFÈ SOLUBILE 1 cucchiaio da tè

CACAO AMARO 1 cucchiaio da tè

SALE 1 pizzico

VINO BIANCO ½ bicchieri

ALBUME 1

PER IL RIPIENO

RICOTTA DI PECORA 250 gr

ZUCCHERO 150 gr

CIOCCOLATO FONDENTE 50 gr

PREPARAZIONE

- 1 Per la scorza preparate a fontana 250 g di farina bianca, nella quale amalgamerete una chiara d'uovo, una noce di sugna, un cucchiaino di zucchero, un cucchiaino di caffè in polvere, un cucchiaino di cioccolato amaro, un pizzico di sale e tanto vino bianco quante ne occorre per ottenere una pasta piuttosto solida, che lascerete riposare per un'ora avvolta in un tovagliolo.



- 2 Stendete poi la pasta con il mattarello, ottenendo una sfoglia non molto sottile, dalla quale staccherete dei dischi del diametro di 10 cm.
Ungete di sugna gli appositi "cannelli" (di canna o di latta lunghi 13cm e del diametro di 2 cm), attorno ai quali avvolgerete i dischi, saldando bene con albume il punto di congiunzione.



- 3 Friggeteli in olio bollente (possibilmente in una friggitrice) sino a che, all'interno e all'esterno, abbiano assunto il caratteristico colore brunito.



- 4 Scolateli e disponeteli su carta assorbente, togliendo successivamente i cannelli.
Preparate adesso il ripieno.

Passate al setaccio 250 g di ricotta e lavoratela con 150 g di zucchero semolato, 50 g di cioccolato amaro sminuzzato.



5 Quando gli ingredienti si saranno bene amalgamati, riempite le scorze già pronte.