

Cannoli Siciliani

by Antonio - giovedì, marzo 08, 2012

<http://www.ilquadernodellericette.it/414/cannoli-siciliani/>

```
(function(d, s, id) { var js, fjs = d.getElementsByTagName(s)[0]; if (d.getElementById(id)) return; js =
d.createElement(s); js.id = id; js.src =
"//connect.facebook.net/it_IT/all.js#xfbml=1&appId=340369712647154"; fjs.parentNode.insertBefore(js,
fjs); })(document, "script", "facebook-jssdk");
```

Impasto per 12 cannoli grandi:

150 gr di Farina

2 cucchiaini di zucchero

1 cucchiaino colmo di cacao amaro

2 tuorli (gli albumi servono per legare i lembi della pasta quando si metteranno intorno agli stampi)

1 cucchiaino colmo di olio extravergine

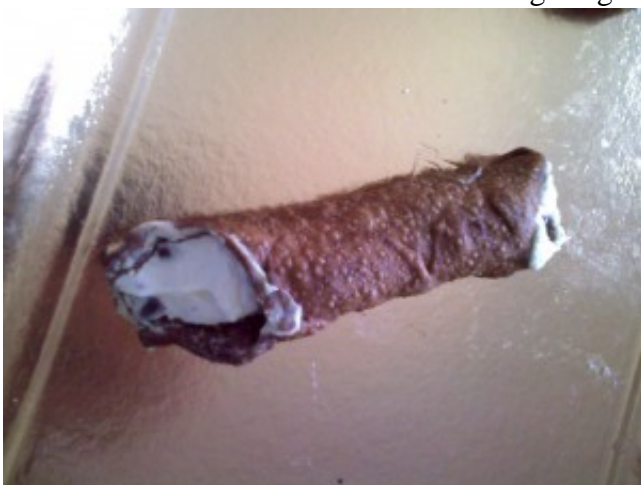
Marsala o altro liquore "Quanto Basta" a rendere compatto l'impasto

(unire i primi tre ingredienti e poi tuorli, olio e marsala. Far riposare l'impasto per 2 ore.

Stendere in uno strato di 3 millimetri circa, tagliare a esagono allungato come in questo mini disegno <==> e avvolgere attorno agli stampi spennellando i lati lunghi che si sovrapporranno con l'albumi avanzato)

Ripieno

Per il ripieno bisogna lasciar scolare 600 gr di ricotta di pecora già prima di cominciare la ricetta, successivamente deve essere unita a 100 gr di gocce di cioccolato e 100 gr di zucchero a velo.



```
(function(d, s, id) { var js, fjs = d.getElementsByTagName(s)[0]; if (d.getElementById(id)) return; js =  
d.createElement(s); js.id = id; js.src =  
"//connect.facebook.net/it_IT/all.js#xfbml=1&appId=340369712647154"; fjs.parentNode.insertBefore(js,  
fjs); }(document, "script", "facebook-jssdk"));
```

Iscriviti alla newsletter per essere sempre aggiornato