



## Cannolis Sicilianos

<b>Ingredientes</b>	<b>Peso (g)</b>
<b>Masa</b>	
Harina reposteria	250
Azúcar glas	30
Huevos	55
Manteca de cerdo	50
Sal	2
Canela en polvo	5
Cacao en polvo	5
Vino blanco	60
<b>Crema de coco</b>	
Queso ricotta	<b>250</b>
Azúcar glas	<b>70</b>
Fruta escarchada, confitada	<b>50</b>
Chips de cacao amargo (cacao nibs)	<b>AL</b>
	<b>GUSTO</b>

Extra: 1 yema de huevo batida, para pegar / Aceite de girasol, para freír / Azúcar glas para espolvorear

### Preparación

La ricotta debe ser colocada en un colador con un recipiente debajo, para que vaya escurriendo todo el líquido. Tapamos con papel film, y guardamos en la nevera.

#### Preparar la masa

La masa puede hacerse a mano o a máquina. Cuando se separa de las paredes del recipiente y se forma una bola de masa suave y flexible, pero firme, ya está lista. Luego de preparada, se envuelve en film de cocina y se debe reposar en la nevera toda una noche.

#### Preparar los Cannoli

Retira la masa de la nevera, déjala reposar 10 minutos a temperatura ambiente.



Corta la masa en 4 porciones y trabaja una a la vez, las demás debes protegerlas con plástico para que no se sequen. Estira la masa con una máquina de hacer pasta hasta que tenga un espesor de 2 a 3 mm.

Corta redondeles de masa con un cortador de galletas, enrolla alrededor de un canutillo cilíndrico, previamente engrasado con mantequilla o spray antiadherente. Cuida de pegar los dos extremos con huevo batido.

### **Freír los Cannoli**

En una cacerola ponemos la cantidad suficiente de aceite de girasol, para que cubra el Cannoli. Calentamos este aceite a unos 175° C. Vamos poniendo los Cannoli en el aceite, uno por uno, o de dos en dos, según el tamaño de la cacerola. Según se vayan dorando, los vamos depositando sobre un papel absorbente de cocina.

Si hemos estirado la masa correctamente, y si el aceite está a la temperatura indicada, al freír los Cannoli, se formarán muchas burbujas en la masa, esto quiere decir que lo hemos hecho perfecto, y que vamos a obtener unos Cannoli extra crujientes. Esperamos que se enfríen, y vamos retirando con mucho cuidado, todos los moldes.

### **Preparar el relleno**

Mezcla la ricotta escurrida con el azúcar glas haciendo uso de unas varillas, mezcla muy bien, hasta obtener una crema homogénea y suave. Agrega la fruta escarchada, cortada en cubitos pequeños. Incorpora los chips de cacao amargo, y mezcla con una espátula de goma, para que se reparta uniformemente por la crema.

Introduce el relleno en una manga pastelera, y cortale la punta. Rellena los Cannoli sicilianos, pero solo los que vayas a consumir. Alisa los extremos con una pequeña espátula de metal. Decora con guindas, o rodajas de naranja confitada....etc.

Es importante saber, que los Cannoli sicilianos, se deben rellenar en el momento justo de servir, para que la masa, que nos ha quedado tan crujiente, no se ablande, y queden gomosos a causa de la humedad de la crema.

**Nota:** los Cannoli sicilianos pueden durar mas de un mes si se guardan en una lata hermética, una vez fritos y escurridos.

