Cannoli (ITALIA)

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Babanzo



Tiempo: 1h y 45min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

El truco de esta receta:
Este es el relleno tradicional, pero puede rellenarse de lo que se quiera, nata montada, crema pastelera, agregar frutos secos, etc...

Descripción:
Es un dulce típico de Sicilia. Están ríquisimos, de esos que te comerías una bandeja.

Ingredientes para 4 personas :

- (24 unidades) de Masa:
- 250 gr. de harina de trigo
- 30 gr. de azúcar
- 50 gr. de manteca de cerdo
- 1 cucharadita de cacao en polvo
- 1 cucharadita rasa de sal
- 1 cucharadita rasa de canela en polvo
- 1 cucharadita rasa de café en polvo
- 1 huevo
- 60 ml. de vino blanco seco
- Relleno:
- 750 gr. de Ricotta (requesón, queso de untar, mascarpone,etc...)
- 300 gr. de azúcar
- 75 gr. de chips de chocolate

Preparación:

Paso 1
Si usamos ricotta o requesón, ponerlo sobre un colador en el frigo para que drene el agua.

Paso 2
En un bol grande poner la harina, la sal, la canela, el café, el cacao y el azúcar. Mezclar.

Paso 3
Añadir la manteca de cerdo, el huevo y el vino. Mezclar.

Paso 4
Amasar durante al menos 5 minutos hasta que quede elástica, suave y homogénea.

Paso 5
Envolver con papel film y dejar en reposo 1 hora en el frigorífico.

Paso 6
Para el relleno, mezclar el queso con el azúcar hasta obtener una crema, entonces añadir el chocolate y guardar mínimo 1 hora en el frigorífico.

Paso 7
Estirar la masa hasta obtener un grosor de 1-2 mm.

Paso 8
Con un cortapastas, vaso o lo que tengamos, cortar círculos de unos 9 cm. de diámetro.

Paso 9
Con las manos, estirarlos suavemente hasta obtener un óvalo.

Paso 10
Enrollar en cilindros metálicos (como los de la foto, yo los he comprado en el chino y me van muy bien). Hay que tener en cuenta de poner clara de huevo en los extremos antes de enrollarlos para que la masa se pegue.

Paso 11
Calentar aceite de girasol (se puede usar manteca de cerdo).

Paso 12
Freir los cannoli y dejar enfriar sobre papel absorvente antes de quitar los cilindros de metal.

Paso 13
Poner la crema de queso en una manga pastelera y rellenar los cannoli.

Paso 14
Espolvorear con azúcar glass.