

Cannoli

Toplam 65 dk

Hazırlama 45 dk · Pişirme 20 dk

8 kişilik

Zor

~260 kcal

Açılış 12/10

Sicilya pastanelerinin gevrek hamur tütü, ricotta dolgusu ve Antep fıstığıyla hazırlanan tatlıdır.

Malzemeler

Hamur için

- 2 su bardağı un
- 1 adet Yumurta
- 40 gr Tereyağı

Dolgu için

- 400 gr Ricotta peyniri
- 0.8 su bardağı Pudra şekeri
- 0.5 su bardağı Antep fıstığı
- 1 lt Kızartma yağı

Yapılışı

1. Cannoli hamurunu yoğurup 20 dakika dinlendirin, gluten gevşesin ve ince açılısın.
2. Hamuru ince açılıp kalıplara sarımsaklı yumurta akıyla kapatın.
3. Kabukları 175°C yağda 4 dakika kızartıp tamamen soğutun.
4. Ricotta ve pudra şekerini 2 dakika çırpımdolgu suluysa kabuğu yumuşatması için süzün.
5. Soğuk kabuklara dolguyu servis öncesi sıkıca uçları süsleyin.

PÜF NOKTASI

Dolguyu servis öncesi sıkıca doldurulan kabuk kızartma süresince yumuşar.

SERVIS ÖNERİSİ

Uçları Antep fıstığı ile süsleyin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

Kuruyemiş