

LES CANNOLI



INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS POUR 30 CANNOLI

-farine 00 260g

-saindoux froid du réfrigérateur 30g

-sel fin

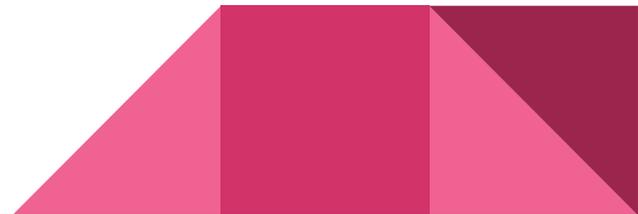
-vinaigre de vin blanc 10g

-sucre 20 g

-Poudre de cacao sans sucre 5g

-œufs 20g

-marsala 60g



INGRÉDIENTS

- ricotta de mouton 1kg (éugotté au moins 1 nuit au réfrigérateur)

-pépites de chocolat noir 80g

-sucre 130g

POUR PEINTURE

-œufs

POUR LA FRITURE

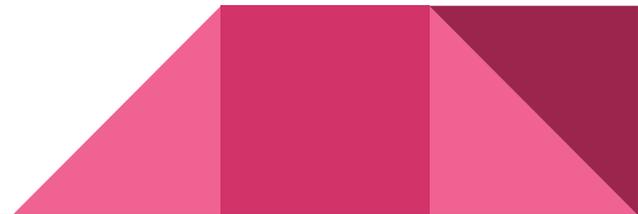
-huile de graines



INGRÉDIENTS

POUR GARNIR

- cerises confites
- pistaches hachées
- sucre en poudre
- orange confite



LA PRÉPARATION

FAIRE UN APERÇU

-Mélanger tous les ingrédients ensemble et former une boule.Étalez la pâte et imprimez des cercles avec un verre.

Former des tubes et faire frire dans l'huile chaude.

GARNIR

Mélanger la ricotta,le sucre et le pépites de chocolat.Farcir les cannoli de ricotta et décorer avec pistaches hachées et pépites de chocolat noir !

Bon appétit!!!

