

Cannoli di lattuga

16 porzioni



media

up to 40 Min.



- 1 Versa la miscela in una terrina, aggiungi le uova, l'acqua (o liquore a piacere) e mescola con una forchetta.
- 2 Impasta il tutto con le mani e lavora energicamente sulla spianatoia per 5-10 minuti; aiutati con un po' di farina fino a quando otterrai un impasto liscio ed elastico.
- 3 Dividi l'impasto in 16 parti, forma delle palline, copri le con pellicola trasparente e lasciale riposare per 10 minuti.
- 4 Stendi una pallina alla volta formando un disco del diametro di circa 8-10 cm; avvolgila a una cannetta per cannolo, leggermente unta con dell'olio, inumidendo leggermente le estremità che si sovrappongono e premi leggermente.
- 5 Forma i cannoli e disponili su un vassoio foderato con carta da forno.
- 6 Immergi i cannoli in abbondante olio bollente (175-180°C). Gira i cannoli durante la cottura in modo che diventino dorati su tutta la superficie. Durante la cottura mantieni costante la temperatura dell'olio.

Ingredienti:

Cosa ti serve:

1 confezione di Preparato per Chiacchiere
2 uova
2 cucchiaini di liquore a piacere (o acqua)

Per farcire e decorare:

60 g cioccolato fondente sciolto
Palline arcobaleno PANEANGELI
100 g Dolceneve PANEANGELI
150 g formaggio spalmabile
150 ml latte freddo di frigorifero



cameo

- 7 Dopo la cottura, lascia sgocciolare i cannoli su carta assorbente. Una volta raffreddati, sfila delicatamente le cannette, intingi le estremità nel cioccolato sciolto, decora con le palline arcobaleno e lascia asciugare il cioccolato.
- 8 Prepara la Dolceneve con il formaggio spalmabile e il latte freddo di frigorifero nel modo indicato sulla confezione.
- 9 Con la tasca da pasticciere e una bocchetta a stella farcisci i cannoli e spolverizzali con lo zucchero al velo.
- 10 Conserva in frigorifero i cannoli farciti e consumali entro 24 ore.

