

Cannoli

Toplam 65 dk

Hazırlama 45 dk · Pişirme 20 dk

8 kişilik

Zor

~260 kcal

Açılış 12/10

Sicilya pastanelerinin gevrek hamur tüpü, 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

Yapılışı

1. Hamur malzemelerini yoğurup 20 dakika dinlendirin.
2. Hamuru ince açılarak plâkalar haline getirin.
3. Kabukları kızgın yağda 3-4 dakika kızartın.
4. Ricotta ve pudra şekerini çırpıp koyulan kabuklara sıkın.

PÜF NOKTASI

Dolguyu servis öncesi sıkılırken doldurulan kabukları sürede yumuşar.

SERVIS ÖNERİSİ

Uçları Antep fıstığı ile süslenerek servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

Kuruyemiş