

# CANNOLI

## INGREDIENTI: per circa 20 cannoli

- gr. 150 farina Mix C (Schar)
- gr. 150 farina Gluteno (Schar)
- gr. 100 farina Bi-Aglut (Plasmon)
- n. 4 Uova
- gr. 80 zucchero
- gr. 50 strutto
- --- pizzico di cannella
- --- un pizzico di sale
- n. 2 cucchiaini di vino marsala secco
- n. 1 cucchiaino di cacao amaro
- --- acqua q.b.
- olio di semi di mais o di girasole

Procurarsi le formine per i cannoli

## PROCEDIMENTO:

Amalgamare bene tutti gli ingredienti, quindi stendere la pasta con il mattarello ricavando una sfoglia non troppo sottile; ritagliate delle forme circolari grandi quanto i piattini da caffè; avvolgete delicatamente attorno a dei cilindri di alluminio di circa 4 cm. di diametro, saldate i lembi della pasta con un po' di albume d'uovo che fungerà da collante. Preparate una padella alta con abbondante olio di semi di mais o di girasole, a fuoco moderato friggete i cilindri con la pasta. Appena freddi, togliete delicatamente i cilindri d'alluminio.

N.B. Con lo stesso impasto si possono preparare le "Chiacchiere", ma in questo caso l'olio deve essere molto caldo.