

I cannoli siciliani

I cannoli siciliani sono dolci fritti tradizionali che venivano consumati originariamente nel periodo di Carnevale ma che hanno avuto così tanto successo da essere diventati il dolce siciliano più diffuso e apprezzato e vengono gustati tutto l'anno.



Metti in ordine le istruzioni e poi scrivi il numero sotto all'immagine corrispondente.

- Ora che avete la sfoglia, prendete una forma rotonda del diametro di 9 cm, con il vostro impasto ricavate almeno 24 sagome.
- Infine una volta fredde, riempiete le cialde con la crema di ricotta e decorate i vostri cannoli.
- Per formare le cialde dei cannoli bisogna allargare l'impasto rendendolo ovale.
- Una volta finita la crema lasciatela riposare, prendete l'impasto per le cialde dei cannoli e tiratelo in una sfoglia sottile 1-2 mm .
- Come prima cosa mettete in una ciotola la farina, il sale, la cannella, il caffè in polvere, il cacao e lo zucchero a velo setacciati. Aggiungete il burro, l'uovo e poi, a filo, l'aceto mischiato con il marsala.
- Impastate tutti gli ingredienti per almeno 5 minuti finché otterrete una palla come quella della pizza.
- Come penultima cosa friggete tutte le cialde, mettetele a perdere l'olio in eccesso su di un paio di fogli di carta assorbente.
- Una volta ottenuta la forma ovale, arrotolate sugli appositi cilindri di metallo, e spennellate le estremità con l'albume d'uovo.
- Una volta ottenuta una crema molto fine, aggiungete le gocce di cioccolato.
- Dopo aver preparato la pasta, che sembra quella della pizza, preparate la crema; prendete la ricotta ben scolata e mettetela dentro ad una ciotola dove aggiungerete lo zucchero.

