



Cannoli siciliani

Siciliaanse krokante deegrolletjes gevuld met een zoete ricottacrème en stukjes chocolade. Een echte klassieker uit het zuiden van Italië.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
50'	15'	8	Gebak & dessert

Ingrediënten

- 250 gr bloem
- 30 gr suiker
- 30 gr boter
- 1 ei
- 5 cl witte wijn (of marsala)
- 1 snuif zout
- frituurolie
- 500 gr ricotta (uitgelekt)
- 120 gr bloedsuiker

80 gr pure chocolade (fijngehakt)

rasp van 1 sinaasappel

gehakte pistachenoten

Bereidingswijze

1. Meng bloem, suiker, zout en boter. Voeg het ei en de wijn toe en kneed tot een stevig deeg. Laat 1 uur rusten in de koelkast.
2. Rol het deeg dun uit en steek cirkels van ca. 10 cm uit. Rol elke cirkel rond een cannoli-buisje en druk de rand vast met wat losgeklopt ei.
3. Frituur de rolletjes op 180°C goudbruin en krokant, ca. 2 minuten. Laat uitlekken en afkoelen, verwijder daarna de buisjes.
4. Meng de uitgelekte ricotta met de bloedsuiker, de sinaasappelrasp en de gehakte chocolade tot een gladde vulling.
5. Vul de rolletjes met een spuitzak pas vlak voor het serveren (anders worden ze zacht).
6. Werk de uiteinden af met gehakte pistachenoten en bestuif met bloedsuiker.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)