



Cannoli siciliens

Ingredients

- Pour la gaufrette
- 400 g de farine
- 75 g de saindoux
- 50 g de sucre
- 2 œufs
- 1 blanc d'œuf
- 15 g de cacao amer
- 60 g de Marsala sec
- 60 g de vinaigre blanc
- Huile de friture
- Pour la garniture :
- 1 kg de ricotta de brebis
- 600 g de sucre
- De la cannelle en poudre
- Des fruits confits / des pépites de chocolat

Préparation

- Mélanger la farine, le sucre, le cacao amer et une pincée de sel.
- Ajouter ensuite le saindoux et bien l'incorporer.
- Ajouter les 2 œufs pour obtenir une pâte uniforme.
- Ajouter le vinaigre blanc et le Marsala.
- Lorsque la pâte est bien travaillée, former une boule, la recouvrir de film transparent et la laisser reposer au réfrigérateur pendant 1 heure.
- Saupoudrer le plan de travail de farine et aplatir la pâte de façon à obtenir une pâte fine. Astuce : vous pouvez utiliser la machine pour faire les pâtes, cela vous simplifiera le travail.
- Former des disques de 10-12 cm de diamètre, les enrouler sur des cylindres de métal pour que les bords se touchent.
- Passer du blanc d'œuf au pinceau sur les bords pour qu'ils restent soudés.
- Laisser de place entre les cylindres, car la pâte gonflera un peu.
- Faire frire dans l'huile jusqu'à ce qu'ils deviennent dorés.
- Les faire reposer sur du papier absorbant.
- Pour la garniture, travailler longuement la ricotta avec le sucre et passer la préparation obtenue au tamis.
- Y ajouter les fruits confits, le chocolat, la cannelle, etc.
- Laisser reposer la ricotta au réfrigérateur pendant au moins une demi-heure avant de farcir les cannoli.
- Saupoudrer les cannoli avec du sucre glace et servir frais.