# CANNOLO DI RICOTTA

Durée : 70 mn

Difficulté : 4/5

Nombre de portions : 4

**INGRÉDIENTS**

**Quantité/ Ingrédients biscuit cannolo**

* 240g de farine
* 1 pincée de sel
* 2 cuillères à soupe de sucre
* 70g de beurre fondu
* 1 œuf battu
* 2 cuillères à soupe de Marsala fine
* 4 tubes en bois de 4cm de diam
* Huile de friture

**Quantité/ Ingrédients garniture**

* 250g de ricotta
* 50g de sucre glace
* 1 sachet de sucre vanillé
* 100g de pistache hachée

**PROGRESSION DE LA RECETTE**

**Étape 1**

Pâte : Mélanger la farine, le sucre, le beurre. Ajouter l’œuf et le Marsala et malaxer pour avoir une pate homogène. Couvrir et réserver 2 à 3h au frais

Crème : Mélanger la ricotta, le sucre vanillé et le sucre glace. Couvrir et réserver au frais

**Étape 2**

Abaisser finement la pate par portion sur un peu de farine. Couper des carrés de 12cm et les enrouler un par un autour d’un tube en bois de 4 cm de diamètre. Badigeonner le coin du dessus avec un peu d’œuf battu, rabattre le coin et bien presser

**Étape 3**

Chauffer l’huile à 170°C et plonger les rouleaux de pate avec le tube en bois. Faire frire jusqu’à ce que la pâte soit dorée. Retirer et déposer sur un papier absorbant. Retirer délicatement les tubes en bois

**Étape 4**

Mettre la préparation de crème dans une poche à douille, farcir les cannolo, soupoudrer les côtés de pistache hachée et l’ensemble avec du sucre glace.