

CANNOLI RIPIENI AL CIOCCOLATO

difficoltà: ** tempo di cottura: 25'

Ingredienti per 6 persone

Per i cannoli:

Un albume d'uovo	
Zucchero	gr 50
2 cucchiaini di farina setacciata	
1/2 cucchiaino di essenza di mandorle	
Burro fuso	gr 25
un cucchiaino di cacao amaro in polvere	
Cioccolato	gr 150
Nocciole o mandorle tritate	gr 25

Per la crema al cioccolato:

Cioccolato fondente tritato	gr 150
Latte fresco	q.b.
CremaFranci	gr 175
1/2 cucchiaino di essenza di mandorle	
Acqua	ml 500

PREPARAZIONE

sciogliere 350 gr di prodotto in un litro d'acqua e scaldare fino a ebollizione.

Per ottenere una maggiore dolcezza e corposità aggiungere 250 gr di zucchero e 70 gr di amido di riso. Aggiungere 2 tuorli d'uovo se si desidera una ricetta più ricca.

✿ Per preparare la crema al cioccolato: sciogliete in un pentolino il cioccolato fondente con poco latte. ✿ Preparate la CremaFranci come descritto a fianco. Incorporate il cioccolato nella crema calda.

✿ Fatela raffreddare.

✿ Per preparare i cannoli: preriscaldate il forno a 190° e imburrate poi una teglia da forno.

✿ In una terrina montate gli albumi a neve e incorporatevi lo zucchero un cucchiaino alla volta amalgamando bene prima di aggiungere il successivo cucchiaino. Incorporate la farina e il cacao amaro e irrorate con l'essenza di mandorle e con il burro fuso.

✿ Posate l'impasto gradatamente sulla teglia imburrata. Con il dorso di un cucchiaino spalmate l'impasto fino ad ottenere una circonferenza di cm 7 circa.

✿ Infornate la teglia e cuocete i biscotti per 4-5 minuti, finchè i bordi diverranno dorati. Con una paletta staccate i biscotti e arrotolateli sul manico di un mestolo di legno. Fateli raffreddare completamente. Continuate fino ad esaurimento dell'impasto.

✿ Riempite una sacca da pasticciare con la crema al cioccolato e farcite i biscotti. In un pentolino sciogliete il cioccolato fondente con un po' di latte. Immergete un'estremità dei cannoli nel cioccolato fuso, poi passatela nelle nocciole o nelle mandorle tritate.

