

# Cannoli (Cannuoli)



## *Ingredienti per 4 persone:*

- *1 kg di farina*
- *4 uova*
- *4 cucchiaini di zucchero . Zucchero a velo*
- *1 bicchiere di olio EVO (Aurum)*
- *vino spumante q.b.*
- *crema pasticcera*
- *crema al cioccolato*

## *PROCEDIMENTO:*

- 1. Impastare tutti gli ingredienti (tranne le creme) e lasciare riposare per qualche ora.*
- 2. Stendere l'impasto fino ad ottenere una sfoglia sottile.*
- 3. tagliare dei quadrati di circa 12 cm., arrotolarli intorno alle apposite canne e friggerli in olio d'oliva pochi per volta*
- 4. Lasciarli raffreddare e farcire con crema pasticciera da un lato e crema al cioccolato dall'altro. Infine spolverare con lo zucchero a velo.*