

# Cannoli plněné ricottovým krémem



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

**2960** kalorií , **5 g** cukrů , **107 g** tuků , **59 g** bílkovin

**Autor:** sonizna

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/cannoli-plnene-ricottovym-kremem>

## Příprava

Den předem si připravíme těsto: smícháme mouku, cukr moučku, skořici, kávu a sůl. Přidáme sádlo a vejce a postupně přiléváme smíchané víno s octem. Vypracujeme hladké nelepivé těsto. Smícháme ricottu s cukrem, pomerančovou kůrou a šťávou a necháme také odležet v lednici do druhého dne. Druhý den propasírujeme ricottu. Těsto rozválíme na plát, který nakrájíme na čtverce. Tyto čtverce pak balíme na nástavce na trubičky a smažíme v oleji dozlatova. Zamotáme je tak, aby se dva protilehlé rohy slepily. Poté je naplníme ricottovou náplní a podáváme posypané nasekanými pistáciemi.

### Tip k receptu

Italská lahůdka, která se tak trochu podobá našim kremrolím.

## Ingredience

- 250 g hladké mouky
- 30 g cukru moučky
- 50 g sádla
- 500 g sýru ricotta
- 150 g cukru krupice
- 100 g pistácií
- 1 lžička skořice
- 1 lžička kávy
- 1 lžička soli
- 2 lžičky pomerančové kůry
- 1 ks vejce
- 50 ml slunečnicového oleje
- 2 lžíce bílého vína
- 2 lžíce vinného octu
- 1 lžíce pomerančové šťávy

## Kategorie

Výjimečný den, Italská, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Dezert

