XEF DE CASA



POSTRES · VEGETARIANO

Canoli crujientes de ricotta y pistacho

45min · 8 raciones · 421 kcal

Ingredientes

RELLENO

- **400 g** ricotta di búfala
- **40 g** crema de pistacho
- **1 cucharada** sopera de miel
- Azúcar glass (al gusto)

CANOLI CRUJIENTE

- **200 g** pasta filo (en láminas)
- **200 g** mantequilla derretida

POR RACIÓN

Proteínas	**7,8 g**
Grasas	**32 g**
Hidratos	**26 g**
Fibra	**0,8 g**

Elaboración

RELLENO SEDOSO

1. Mezcla la ricotta, la crema de pistacho, la miel y el azúcar glass hasta obtener una crema fina, brillante y untuosa.
2. Pásala a una manga y reserva en frío.

CANOLI DE PASTA FILO

3. Haz rulos con papel de aluminio.
4. Corta las láminas de filo por la mitad.
5. Pinta con mantequilla.
6. Usa 2 capas de filo.
7. Enróllalas alrededor del rulo de aluminio.

HORNO

8. Hornear a 180 °C durante 40 minutos.
9. Hasta que estén dorados y ultra crujientes.

MONTAJE FINAL

10. Deja enfriar.
11. Retira el aluminio.
12. Rellena con manga.
13. Espolvorea azúcar glass.

RECOMENDACIONES

Se pueden dejar hechos (rellenar al final).

Hecho con CookNest

Todas las recetas de XEF DE CASA
cooknest.app/@xefdecasa · Instagram @xefdecasa