

zeste

Cannolis classiques

par CAROLINE MCCANN

Quantité : **8 portions** (0) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **1 h 35 min**

Préparation **20 min**

Cuisson **15 min**

Repos **1 h**

PUBLICITÉ

Ingrédients

PÂTE À CANNOLI

- 250 ml (1 tasse) de farine tout-usage
- 30 ml (2 c. à soupe) de sucre à glacer
- 7 ml (2 c. à soupe) de cacao brut
- 1 pincée de cannelle moulue
- 3 ml (1/2 c. à thé) de bicarbonate de soude
- 15 ml (1 c. à soupe) de beurre non salé, froid
- 45 ml (3 c. à soupe) de marsala
- 1/2 jaune d'oeuf battu
- 1 blanc d'oeuf
- Huile végétale pour la friture

GARNITURE À LA RICOTTA

- 185 ml (3/4 tasse) de fromage ricotta
- 65 ml (1/4 tasse) de fromage mascarpone
- 30 ml (2 c. à soupe) de sucre à glacer (plus une petite quantité pour décorer)
- 15 ml (1 c. à soupe) de Limoncello (facultatif)
- 5 ml (1 c. à thé) de zeste de citron, haché finement

Préparation

PÂTE À CANNOLI :

- Dans un bol, combiner la farine, le sucre glace, le cacao, la cannelle et le bicarbonate de soude. Ajouter le beurre froid et couper la farine à l'aide d'un coupe-pâte (le beurre doit être totalement intégré à la farine).
- Ajouter 2 c. à soupe de marsala et le demi jaune d'œuf battu. Mélanger le tout à l'aide des doigts pour obtenir une pâte très friable et qui colle à peine ensemble. Rajouter 1 c. à soupe de Marsala supplémentaire si la pâte est trop sèche. Il est important que la pâte ne se tienne pas, car sinon elle sera trop humide.
- Emballer la pâte dans une pellicule plastique et laisser reposer au réfrigérateur pendant 45 minutes.
- Après le temps de repos, sortir la pâte du réfrigérateur et l'étaler à l'aide d'un rouleau à pâte pour obtenir un rectangle. Il est important de rouler la pâte mince et de ne pas trop ajouter de farine sur le plan de travail pour ne pas l'assécher d'avantage.
- Chauffer l'huile végétale à 190° C (375° F) dans une grande casserole ou dans une friteuse.
- Couper la pâte en cercles de 4 pouces de diamètre et les enrouler sur des moules en aciers inoxydables de forme cylindriques. Afin de bien sceller le cylindre de pâte, badigeonner légèrement l'ouverture de blanc d'œuf et presser les deux bordures très fermement avec les doigts.
- Frire quelques cannolis à la fois dans l'huile chaude pendant environ 3 à 4 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. Retirer de l'huile et transférer sur un papier absorbant. Laisser refroidir et démouler délicatement.

GARNITURE :

- Dans un bol, combiner tous les ingrédients ensemble et bien fouetter. Réfrigérer la garniture pendant 1 heure.
- Juste avant de servir, farcir chaque cannoli avec la garniture en utilisant un

poche à pâtisserie sans douille. Saupoudrer de sucre glace et déguster.

PUBLICITÉ

► [Voir la vidéo de la recette](#)