



CANNOLI PALERMITANI



INGREDIENTI

Ingredienti

• Farina	1.000 gr
• Sale	15 gr
• Strutto	120 gr
• Uova	120 gr
• Vino Marsala	100 gr
• Acqua	230 gr
• Cacao	15 gr

PROCEDIMENTO

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti per 20 minuti circa.

Far riposare per 2 ore in frigo, formare i cannoli e procedere con la cottura in olio o strutto a 170°C.