Cannoli Caipira

2397

Ingredientes

Creme

3.25L	Leite Líquido
1.3kg	Milho Verde
1kg	Cremulzin F Cremulzin F

Preparo

1g	Canela Em Pó
100g	Manteiga Sem Sal
1g	Cacau Em Pó
50ml	Cachaça
250ml	Vinho Rosado Licoroso
1kg	Sonho Sonho

Acabamento

220g	Açúcar Gelado F Açúcar Gelado F

Modo de Fazer

CREME
01. Colocar o milho verde e parte do leite no liquidificador e bater.
02. Peneirar a mistura em uma panela, adicionar o restante do leite e levar ao fogo até obter fervura.
03. Adicionar o Cremulzin e mexer com um batedor de arame (fouet) até engrossar.
04. Reservar.
PREPARO
01. Colocar o Zeelandia Sonho, a canela em pó, o cacau em pó, a cachaça, a manteiga e o vinho rosado licoroso na batedeira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) até obter massa homogênea. Utilizar batedor tipo raquete.
02. Colocar a massa em um saco plástico e descansar em geladeira por 2 horas.
03. Com auxílio de um cilindro para massas, abrir a massa com espessura bem fina.
04. Com auxílio de um cortador redondo, cortar a massa em discos de 10 cm de diâmetro.
05. Pincelar uma das bordas da massa com clara de ovos e enrolar os discos de massa em canudos de metal.
06. Descansar em geladeira por 15 minutos.
07. Fritar em óleo a 180°C por aproximadamente 2 minutos ou até dourar.
08. Colocar sobre papel absorvente.
09. Deixar esfriar e retirar dos canudos.
10. Reservar.
ACABAMENTO
01. Com auxílio de um saco de confeitar e bico liso rechear os cannoli com o creme reservado.
02. Com auxílio de uma peneira, polvilhar o Zeelandia Açúcar Gelado sobre as peças de cannoli.
03. Salpicar o açúcar e a canela em pó a gosto

Dicas

Rendimento / Quebra

125 Unidades de 55 g

Validade Sugerida

8 horas

Equipamentos

- Batedeira
- Fogão
- Liquidificador
- Geladeira
- Fritadeira
- Cilindro
- Peneira
- Saco De Confeitar
- Panela
- Batedor Tipo Raquete
- Balança
- Pincel
- Bico Liso
- Cortador Redondo
- Escumadeira
- Canudo Aço Inox (12 Cm)
- Batedor De Arame (Fouet)

Tabela Nutricional

Porção de 40g contém (em média):		% VD (*)
V. Energético (kcal)	74	4
Carboidratos (g)	13	4
Açúcares totais (g)	5.6	
Aç adicionados (g)	5.5	11
Proteínas (g)	1.4	3
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	70	3
Gorduras totais (g)	1.9	3
Gorduras saturadas (g)	1.0	5
Gorduras trans (g)	0	0