

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 Confeiteiro F Açúcar Confeiteiro 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 de Confeiteiro sobre as peças de cannoli.
03. Salpicar o açúcar e a canela em pó a gosto

Diaca

Rendimento / Quebra

125 Unidades de 55 g

Validade

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)	75	4
Carboidratos (g)	13	4
Açúcares totais (g)	6.8	
Aç adicionados (g)	5.7	11
Proteínas (g)	1.3	3
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	70	3
Gorduras totais (g)	2.0	3
Gorduras saturadas (g)	1.0	5
Gorduras trans (g)	0	0