



## POSTRE ITALIANO

 Porciones: 12  Tiempo de preparación 60 minutos

 Postre

### INGREDIENTES

#### Para la masa

- 30 gramos de Margarina sin sal La Villita
- 50 gramos de azúcar
- 2 huevo
- 3 cucharadas de vino blanco seco
- Una cucharadita de esencia de vainilla
- Una pizca de sal
- 150 gramos de harina
- 1 huevo batido

- Aceite
  - Azúcar glass
- #### Para el relleno

- 300 gramos de queso panela cremoso La Villita
- 100 g de azúcar
- Una cucharadita de esencia de vainilla

## MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, este postre se llama cannoli y podemos rellenarlo de sabores dulces o salados. ¡Les encantará!

Comenzamos con la Margarina La Villita, la batimos y vamos agregando el azúcar para lograr una crema a punto de pomada. Añadimos un huevo batido y un poco de vino, la vainilla y una pizca de sal.

Sin dejar de mover incorporamos la harina. Tomamos la mezcla y la ponemos en una superficie plana para amasar. Ya que esté suave la ponemos en un recipiente y tapamos con papel film, dejamos reposar dos horas en un lugar frío.

Ahora vamos a armar los rollos.

Estiramos la masa y dejamos delgada, aproximadamente 2 milímetros. Cortamos tiras de 12 centímetros de ancho y a partir de eso hacemos cuadros. Obtendremos 12 cuadros. Como pueden ver este postre tiene un hueco por en medio, para poder lograrlo yo hice unos tubos o cilindros con ayuda de aluminio. Corté un plato como los que usamos para el pavo en tiras e hice cilindros que después forré con papel mantequilla.

Ahora sí, con la ayuda de nuestro tubo enrollamos la masa de esquina a esquina y para sellarlos pasamos un poco de huevo.

En una olla vamos a poner aceite suficiente para sumergir los cannolis. Puedes meter varios, solo que no se toquen para que no se peguen. Dejamos hasta que doren y escurrimos el aceite.

Con mucho cuidado sacamos el tubo. Reservamos.

El relleno puede ir como ustedes quieran, lo más común es de queso.

Tomamos el queso panela cremoso La Villita y lo batimos junto al azúcar y un poco de vainilla. Con esto rellenamos los cannolis, espolvoreamos con azúcar glass y ¡listo!