



## CANNOLIS SICILIANOS (1 porción)

### Ingredientes:

- 50 g de requesón o ricotta
- 4 cucharadas de mezcla de zarzamora, frambuesa, blueberry y fresa, triturada
- 1 cucharada de azúcar
- 2 piezas de cannoli, fritos
- Helado de vainilla, para acompañar
- Azúcar glass, para espolvorear

### Método de Preparación:

1. Mezcla el requesón con la mezcla de frutas y la cucharada de azúcar. Revuelve bien.
2. Rellena los cannolis con la mezcla anterior.
3. Para servir, coloca en un plato los dos cannolis, en el centro una bola de helado de vainilla y espolvorea con azúcar glass. Ofrece.

**Consejo:** puede sustituir los cannolis por pasta hojaldre; enrolla la pasta alrededor de un tubo de metal delgado y fríe.

Tiempo de Preparación: 10 min.

Grado de Dificultad: \*\*

Muy Fácil: \*  
Fácil: \*\*  
Medio: \*\*\*  
Difícil: \*\*\*\*  
Muy Difícil: \*\*\*\*\*