



## CANNOLI ALLA RICOTTA (TRIM)

### CANNOLI SICILIANI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### CREMA DI RICOTTA

---

##### INGREDIENTI

RICOTTA FRESCA	g 1.000
ZUCCHERO	g 300
TRIM	g 30-50

##### PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria con la foglia tutti gli ingredienti, fino ad avere una crema liscia priva di grumi.

#### ZUCCHERO DA SPOLVERO

---

##### INGREDIENTI

BIANCANEVE PLUS	Q.B.
-----------------	------

##### COMPOSIZIONE FINALE

Farcire i cannoli, spolverare la superficie con BIANCANEVE PLUS e decorare con canditi a scelta.

#### I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Per ottenere una ricetta più golosa, aggiungere 200 gr di PEPITA 1800 alla crema di ricotta.