



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ CANNOLİ TATLISI

1 paket cannoli
200 ml çiğ krema
25 adet kestane
50 gr margarin
1 çay bardağı kaşığı pudra şekeri
1 çay bardağı toz şeker
1 fincan un

Krema ve şurubu için büyük boy kestaneleri haşlayın. 5 adedini ayrı bir kaba alıp 20 adet kestaneyi elekten geçirerek ezin.

50 gram margarin ve 1 çay bardağı toz şeker eritin. İçine 1 kahve fincanı unu ekleyin. Şurup fazla yoğunsa birkaç damla suyla sulandırıp haşladığınız 5 adet kestaneyi içine ekleyin. Hafifçe karıştırıp soğumaya bırakın. Cannoli için tüm malzemeleri karıştırın. Karışımı yağlı pişirme kağıdı serili fırın tepsisine 2 adet ince yuvarlak olacak şekilde paylaşın.

Isıtılmış 180 derece fırında birkaç dakika pişirin. Pembeleşmeye başladığında fırından çıkartıp külah şekli verin. Diğer 6 adet cannoliyi de hazırlayın. Çiğ kremayı 1 çay bardağı pudra şekeri ile karıştırın. Cannoliğin içini kremayla doldurun. Elekten geçirilen kestaneleri üzerine dökerek şurupla servis yapın.

