

CANNOLI MORBIDI

Ingredienti per 6 persone:

- 200 g di farina,
- 1 uovo,
- 2 cucchiaini di olio di oliva,
- 5 cucchiaini di miele,
- 100 g di mandorle,
- 1 po' d'acqua.

Amalgamare la farina e l'uovo, quindi aggiungere poco alla volta l'acqua sino ad ottenere un impasto morbido da fare riposare 15'.

Sbucciare e tritare le mandorle.

Versare il composto a cucchiaini nell'olio bollente formando delle frittatine.

Una volta dorate adagiarle su carta assorbente.

Mescolare il miele con le mandorle e con il composto ottenuto riempire le frittate.

Avvolgerle su se stesse e formare tanti cannoli.