

Canutos

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Petit Fours · Procedencia: Mavillum · Autor: Mavillum

INGREDIENTES

0	
125 gr	Mantequilla
125 gr	Aceite girasol
125 gr	Leche
5 gr	Sal
500 gr	Harina repostería
Relleno	
	Crema pastelera
	Trufa para relleno
	Nata — montada

ELABORACIÓN

Se mezclan todos los ingredientes hasta que quede una masa. Después se va dividiendo la masa y se van haciendo bolitas.

Se coge una bolita y se va haciendo un canutillo y enrollando en las cañas.

Se fríen en abundante aceite dándole la vuelta para que se fríen por todos los lados, una vez que están bien doradas se sacan y se colocan sobre papel absorbente para que escurran todo el aceite sobrante.

Una vez que están tibias se separa la masa de las cañas. Una vez frías se rellenan.