

# Canolis de membrillo

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Petit Fours · Procedencia: Mesacamilla ·  
Raciones / personas: 80 Porciones · Autor: Mar (Argentina)

## INGREDIENTES

|           |                                |
|-----------|--------------------------------|
| 0         |                                |
| 200 gr    | Mantequilla — blanda           |
| 500 gr    | Harina repostería              |
| 250 ml    | Nata                           |
| 1 sobre/s | Levadura                       |
| Relleno   |                                |
|           | Membrillos                     |
|           | Queso — envuelto en jamón york |

## ELABORACIÓN

Con estos tres ingredientes formar una masa hasta que quede lisa y tierna, formar un rollo de unos 10 cm. de grosor por 30 cm. de largo, cubrir con film y llevar a la heladera por lo menos 2 horas.

Luego ir cortando fetas de unos 2 cm de espesor, poner harina e ir estirando hasta formar un círculo del tamaño de un plato plano, usar el mismo para cortar y luego dividir en 8 porciones.

Colocar sobre cada borde un trozo de dulce de membrillo y enrollar como se ve en la foto. Poner en un molde limpio separados un poco uno de otro y llevar a un horno alto hasta que tomen color dorado, aún tibios espolvorear con mucho azúcar impalpable hasta cubrir bien.