

Canutos

Type de plat: Masas y Postres | Origine: Mavillum | Temps: minutes | Difficulté:

INGRÉDIENTS

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

PRÉPARATION

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.