

# Canolis de membrillo

Tipus de plat: Masas y Postres | Procedència: Mesacamilla | Temps: minuts |  
Dificultat:

## INGREDIENTS

0  
200 gr Mantequilla - blanda  
500 gr Harina repostería  
250 ml Nata  
1 sobre/s Levadura

Relleno  
Membrillos  
Queso - envuelto en jamón york

## ELABORACIÓ

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.