**Baked Cannoli**

**Ingredients**

**500g flour, 150g butter, 100g caster sugar, 250g toasted blanched almonds chopped, 1 teaspoon vanilla essence, 2 eggs, 1 egg white, 50ml water for binding the mixture, pastry cream or ricotta filling to fill them**

**Put the flour, sugar, butter, vanilla essence, in the bowl of an electric mixer and mix for 5 minutes, then add the eggs and the water and mix until the dough comes together, wrap in cling film and refrigerate for 30 minutes. Roll dough with pasta machine, as thin as possible, cut square shapes, wrap around the cannoli moulds, seal them with egg white, then brush the outside with more egg white and roll the cannoli in the chopped almonds. Bake in a preheated oven, 180 degrees for 10 minutes, remove the moulds and cook for another 5 minutes, fill with pastry cream or Ricotta filling: -**

**500g ricotta, one cup whipped cream, 100g orange peel pure’, one tablespoon Orange Liqueur, 4 tablespoons icing sugar; mix ricotta in a bowl with liqueur, icing sugar, the fold in whipped cream; refrigerate before using.**

**Cannoli al Forno**

**Ingredienti**

**500g farina, 150g burro, 100g zucchero semolato, 250g di mandorle pelate e tritate, un cucchiaino di essenza di vaniglia, 2 uova, 1 albume, 50ml d’acqua, crema pasticcera oppure ripieno di ricotta**

**Impastate la farina nel mixer elettrico, con lo zucchero, il burro, e la vaniglia per 5 minuti, poi aggiungete le uova e l’acqua fino a quando avete ottenuto un composto consistente; avvolgete l’impasto nella pellicola, e mettete in frigo per 30 minuti; poi stendete la sfoglia molto sottile, passatele nella macchinetta, tagliate dei quadrati, avvolgeteli attorno agli apposite cannelli di alluminio e fissate le estremita conl’albume, leggermente sbattuto, poi spennellate i cannoli con albume e passateli nelle mandorle tritate; infornate a forno riscaldato, 180 gradi per 10minuti, poi sfilate i cannelli, e rimettete i cannoli nel forno per altri 5 minuti. Fate raffreddare e farcite i cannoli con la crema pasticcera oppure il ripieno di ricotta**

**Ripieno di ricotta**

**500g ricotta, una tazza di panna montata a neve, 100g di scorze di arance candite tritate, un cucchiaio di liquore di Arancia, 4 cucchiaia di zucchero a velo.**

**Mescolate la ricotta e il liquore in una ciotola, aggiungete i canditi, ed infine aggiungete la panna montata, mettete in frigo prima di servire**