
CESTINI, CONI, CANNOLI, TEGOLE

Ingredienti:

- 100 g di burro,
- 100 g di farina,
- 100 g di zucchero a velo,
- 3 albumi d'uovo.

Riunite in una terrina la farina e lo zucchero a velo setacciati e il burro molto morbido o sciolto, ma freddo.

Mescolate rapidamente per amalgamare tutti gli ingredienti, aggiungete gli albumi non montati e lavorate quanto basta per ottenere un composto liscio e morbido.

Disponetelo a cucchiariate sulla placca del forno, coperta con carta imburrata, e allargatele con il dorso del cucchiaino in modo da formare dei dischi sottili di circa 15 centimetri di diametro.

Infornateli a 200°C per 4-5'.

Quando saranno leggermente dorati ai bordi, ma chiari in centro, sollevateli con un paletta flessibile e appoggiateli subito, morbidi e duttili, sul fondo di bicchieri capovolti, per ottenere dei cestini oppure attorno a bastoncini di legno per cannoli o, ancora, arrotolandoli su appositi coni in acciaio.

Infine, appoggiandoli su un matterello, potete ottenere delle tegole.

Si riempiono con panna montata, creme, frutta, macedonia, gelato.