



Candele natalizie

Ingredienti

16 cannoli vuoti
1/2 lt. di latte
70 gr. di farina
200 gr. di zucchero
1 fialetta di aroma al limone
3 cucchiaini di acqua
zucchero a velo
16 stuzzicadenti

Buon Natale! Accendiamo una candela che riscaldi il cuore e rallegri la tavola!

Un'idea carina, veloce e al tempo stessa piacevole per il palato!

Innanzitutto preparare il caramello per fare le fiammelle: mescolare metà zucchero con l'acqua poi passare al microonde per 3 minuti alla massima temperatura (o direttamente sul fuoco fino a che lo zucchero assuma un colore ambrato). Nel frattempo posizionare gli stuzzicadenti su un foglio di carta per forno poi versarvi sopra lo zucchero caramellato con un cucchiaino, cercando di dare la forma della fiammella. lasciare rapprendere.

Ora preparare la crema: stemperare molto bene lo zucchero rimanente e la farina con il latte, aggiungere l'aroma al limone poi cuocere fino a che non si rassodi la crema. (Per chi ha il Bimby: cuocere 15' - vel. 4 - 90°).

Fare raffreddare la crema dopo averla versata in un contenitore e coperta con un foglio di pellicola trasparente aderente.

Nel frattempo pareggiare le estremità dei cannoli vuoti, farli rotolare nello zucchero a velo poi riempirli con la crema e posizionare le fiammelle.