



Cannoli à l'orange

1 pot | 475 g de Fromage Ricotta Extra Fin
Tre Stelle^{MD}

1/4 tasse | 50 mL sucre à glacer

1/4 tasse | 50 mL de mini-pépites de
chocolat noir

3 c. à soupe | 45 mL de zeste d'orange
fraîchement râpé

2 c. à soupe | 30 mL de liqueur d'orange
(Grand Marnier, Triple Sec)

8 coquilles cannoli

Temps de préparation: 10 minutes
Prête en: 30 minutes ou moins
Donne: Donne 8 cannolis.

1. Égoutter le fromage Ricotta pour éliminer tout excès de liquide.
2. Dans un petit bol, mélanger tous les ingrédients et remuer avec une cuillère en bois jusqu'à consistance lisse.
3. Au plus tard une heure avant de servir, remplir un sac Ziploc de mélange, couper un coin du sac et remplir chaque cannoli avec la garniture de Ricotta.
4. Parsemer de sucre à glacer et servir.