

Canelons de pasta *cigarette* amb massapà

Ingredients:

200g d'ametlla en pols
150g de sucre
60g de nata líquida
100g de mantega
100g de sucre en pols
3 clares d'ou
100g de farina

Elaboració:

Pel massapà, barrejar el sucre amb l'ametlla. Afegir la nata i barrejar fins a obtenir una massa uniforme. Reservar a la nevera unes hores.

Per la pasta *cigarette*, barrejar la mantega fosa (però freda) amb el sucre i les clares d'ou.

Incorporar la farina i deixar-la reposar a la nevera uns 10 minuts.

Sobre un paper de forn, estirar cullerades de la massa, de manera que quedi el més fina possible i de forma rectangular.

Coure-ho a 200º uns 5 minuts, fins que les vores comencin a agafar color. Treure del forn i, ràpidament abans que es refredi, enrotllar la massa en forma de caneló.

Just al moment de servir, farcir els canelons amb el massapà.