Li Cannilera: Dolce Pasquale Tipico Siciliano

Autore: Staff Siciliafan

Data: 11 Aprile 2019

Dalle mie parti (Bagheria, PA) a pasqua si preparano i “pupi con l’uovo”. Sono un dolce stupendo e a dir poco calorico. Ma “*paese che vai tradizioni che trovi*”.
Ed in altre parti della Sicilia guardate un po’ cosa si son inventati: **li cannilera**.

Già il sol fatto di vedere delle uova nella preparazione ci fa capire il forte richiamo pasquale simbolo della rinascita e resurrezione di Cristo.

Son fatti con una pasta dolce da biscotto (che può assumere diverse forme – cesto e cuore sono i più gettonati) che racchiude un uovo sodo e che viene decorata con albume sbattuto e palline di zucchero colorato.

Come si preparano li cannilera

Ingredienti

500 gr. di farina;

125 gr. di strutto;

150 gr. di zucchero;

2 uova;

1/2 bicchiere d’acqua;

5 gr. di ammoniaca;

6 uova sode;

corallini colorati.

Preparazione

Impastate la farina aggiungendo a poco a poco l’acqua, lo strutto, lo zucchero e l’ammoniaca (che farà lievitare il biscotto in forno) e poi le uova.

Dividete quindi l’impasto in porzioni adatte a dar forma al vostro biscotto e sbizzarritevi nel creare strumenti, animali, pancioni cicciottelli, etc. Non dimenticate di mettere le uova con la buccia al loro interno.

Poi decorateli con i corallini ed infornateli fino a quando non acquisiranno una caratteristica doratura. Non fateli bruciare! Appena sentite un odore incredibile e li vedete gonfiare, piazzatevi davanti al forno e controllateli passo passo (soprattutto se è la prima volta che li preparate).

Nota. 15 minuti circa di cottura. Forno già pre-riscaldato a 200 gradi.

Autore | Viola Dante;

Riferimento articolo: https://www.siciliafan.it/li-cannilera-dolce-pasquale-tipico-siciliano/

Generato il 13/11/2026