

Cornete de înghetata



Vacanta noastra in Grecia a fost nu doar una frumoasa si incantatoare ci si plina de surprize “la pachet” ☐
...pe langa butoiusul cu ulei de masline extravirgin, cutia cu Feta si iaurturile de oaie am strecurat si-un aparat de facut cornete de inghetata :))

Le faureste intr-o clipita si sint atat de bune: dulci, crocante, perfecte pentru a fi umplute cu cate-un glob de inghetata...sau doua, trei :)))

Aveam de gand sa las experimentul asta pentru ziua lui Bogdi, dar curiozitatea (si caldura de afara :P) a fost prea mare :))

Primele, la care am mesterit eu, firava ☐ ...mi-au ars degetele de numa' :))))) ...asa ca veti vedea ca “demonstratia” a fost condusa de Cipi meu drag, care iata, e mereu atent la toate prostiile mele, hi, hi (poate odata am sa-l surprind invartind o omleta pentru voi ☐)

Ingrediente:

- 250 g. zahar
- 125 g. unt
- 2 oua
- 250 ml. apa calda
- 250 g. faina

Mod de preparare:

Se topeste untul si se amesteca impreuna cu zaharul, ouale si apa calda; se adauga faina, amestecand intruna. Compozitia se poate aroma cu vanilie, rom, coaja de lamaie sau alte arome preferate. Se toarna cate un polonic cu aluat pe suprafata incinsa de copt. Se lasa pana se rumeneste (adica pana cand se aprinde beculetul rosu al aparatului :P)

Se aseaza forma de cornete pe marginea vafei si se ruleaza pana se obtine un con, ademenitorul con de inghetata ☐

...ei, aici am clacat eu ☐ ...conurile sint foaaarte fierbinti si trebuie manevrate rapid, fiindca altfel se intaresc...

Poze de la locul faptei :)))









