

Cornete de înghetata



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

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

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

Primele cornete, 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, intr-un viitor nu foarte indeparat, as putea sa-l surprind invartind o omleta pentru voi ☐

Ingrediente:

- 200 g zahar
- 125 g unt

- 2 oua
- 250 ml apa calda
- 250 g faina

Mod de preparare:

Preparare aluat cornete de inghetata:

Topiti untul; amestecati-l bine cu zaharul, ouale si apa calda. Adaugati apoi faina, amestecand intruna. Toate, in aceasta ordine :))

Compozitia se poate aromatiza cu vanilie, rom, coaja de lamaie sau alte arome preferate. Intr-o buna zi, le voi testa si cu cacao (pudra). Cu siguranta vor fi cele mai gustoase cornete de ciocolata!!!!

Coacere cornete:

Turnati cate un polonic cu aluat pe suprafata incinsa de copt. Lasati pana se rumeneste (adica pana cand se aprinde beculetul rosu al aparatului).

Asezati forma de cornete pe marginea vafei si rulati pana cand obtineti un con, ademenitorul con de inghetata!!!!

...ei, aici am clacat eu ☹ Conurile sunt foaaarte fierbinti si trebuie manevrate rapid, fiindca altfel se intaresc.

E foarte greu sa prepari, sa aranjezi si sa pozezi, toate deodata :)))

Cornetele de inghetata vor fi umplute apoi, desigur, cu **inghetata preferata!!**

Poze de la locul faptei :)))









<http://savalaure.blogspot.com>



<http://savalaure.blogspot.com>



<http://savalaure.blogspot.com>

