

Cornetti cu nutella si crema pasticcera



Cornetti cu Nutella si crema pasticcera sunt niste cornuri dulci si apetisante, cu umpluturi delicioase!!! ☐

Despre Nutella nu mai e nevoie, cred, sa va spun prea multe ☐ , insa ceea ce m-a intrigat pe mine cel mai mult a fost aceasta „crema pasticcera”, care este, de fapt, o crema de vanilie mai groasa, perfecta pentru cornulete sau prajituri!

Eu, dupa cum vedeti, am testat ambele variante...spre bucuria celor dragi!

Ingrediente:

Pentru aluatul dospit:

- 500 g faina
- 50 g unt
- 25 g drojdie proaspata
- 150 ml lapte

- 120 g zahar
- 2 oua

Pentru umplutura:

- marmelada, nuttela sau crema pasticcera (reteta mai jos)

Crema pasticcera:

- 500 ml lapte
- 4 galbenusuri
- 100 g zahar
- 50 g faina
- 1 lingurita suc de lamaie
- 1 plic zahar vanilat (20 g)

Pentru uns:

- 1 lingura lapte cald
- 1 galbenus

Mod de preparare:

Pentru aluat, se incalzeste putin laptele (doar cat sa puteti tine degetul in el fara sa simtiti ca arde ☐). Se adauga apoi drojdia si se amesteca foarte bine, sa se „topeasca”.

Separat, se amesteca faina cu zaharul si cu untul, la temperatura camerei, taiat in bucatele. La compozitia rezultata se adauga ouale intregi si se framanta putin, sa se omogenizeze.

In continuare, se adauga laptele, treptat, si se framanta cu mana sau la robot (daca e cam lipicios, se mai adauga una, doua linguri de faina) pentru cca. 5 minute. Aluatul se strange apoi intr-o bila, care se pune la crescut pentru aproximativ 2 ore (aluatul se poate pune in cuptorul stins dar preincalzit in prealabil pentru 20 minute la 40 grade. Va creste mai frumos si mai rapid asa).

In timpul acesta, se pregateste crema pasticcera: se freaca galbenusurile cu zaharul pana cand isi dubleaza volumul apoi se adauga faina impreuna cu zaharul vanilat si sucul de lamaie. La sfarsit, se toarna laptele cald (nu trebuie sa fie fierbinte),

usor, putin cate putin, peste compozitia de galbenusuri si se omogenizeaza. Crema de vanilie se fierbe la foc mic cca. 15-20 de minute, dupa care se lasa la racit.

Dupa ce aluatul a dospit, se imparte in 2 portii egale. Fiecare foaie de aluat se intinde apoi pe o suprafata infainata si se taie cu un cutit in triunghiuri. Cornetti se umplu cu Nutella si cu crema pasticcera (se ruleaza de la baza spre varf, iar daca le umpleti cu crema de vanilie, puneti mai mult la baza si mai putin spre varf).

Se aseaza cornurile intr-o tava tapetata cu hartie de copt si se lasa la crescut pana isi dubleaza volumul. Se incalzeste cuptorul in timpul asta, la 180 grade C (foc potrivit).

Se ung cornurile cu amestecul de lapte si galbenus si se pun la copt pentru 20-25 de minute.

Cateva poze pentru voi ☐



*Laura
Sava*



Laura
Sava



Laura Sava





Si aici mai am o reteta suuuper buna de cornuri: **Cornuri moi si pufoase** , ce sper sa va placa! ☐
Reteta preluata de la Laura A.