

# Cornulete cu aluat din branza dulce



Ce poti sa faci pe timpul asta??? Cornulete, ati ghicit! ☐ Si nu oricum, ci **cornulete** cu aluat din branza dulce si fructe din dulceata. Fragede, gustoase, nu foarte dulci, bune pentru cei mici...dar si pentru cei mari, deopotriva :))

## Ingrediente pentru 22 de bucati:

### Pentru aluatul de branza dulce:

- 450 g branza dulce de vaca
- 450 g faina
- 400 g unt
- 1/2 lingurita sare
- o lingura zahar pudra

## **Pentru umplutura:**

- 1/2 borcan dulceata de cirese sau **visine**
- 1/2 borcan dulceata de **nectarine** sau piersici
- nuci sau alune tocate (optional)

## **Pentru uns:**

- 2 galbenusuri
- 2 linguri lapte cald

## **Mod de preparare:**

Aluatul se pregateste, de preferinta, cu o zi inainte, si se poate face ori la robotul de bucatarie, ori cu mainile.

Se pun toate ingredientele (branza sa fie bine scursa, iar untul sa fie moale, la temperatura camerei) in recipientul mixerului prevazut cu paleta de framantare a aluatului, in ordinea in care au fost enumerate, si se framanta scurt cateva secunde, la putere mica. Se comuta la puterea maxima si se framanta pana ce se obtine un aluat omogen.

Aluatul se lasa sa se odihneasca minim 8 ore. Eu l-am lasat peste noapte, acoperit cu folie:



Înainte de a vă apuca de treabă, încălziți cuptorul la 180 grade C (foc potrivit) și scoateți aluatul din frigider. Lăsați-l să se dezmortească cca. 20-30 de minute la temperatura camerei (pe o suprafață infainată), pentru că altfel va fi foarte greu de întins, fiind tare. Foarte tare. Bocna ☐

*Laura Sava*



Ca sa lucrati mai usor aluatul, impartiti-l in doua:

*Laura Sava*



Din fiecare „bucata” va rezulta o tava cu 16 cornulete. Eu am facut doua tavi, una cu umplutura de dulceata de cirese si una cu nectarine. Nu am pus nuci tocate decat la portia cu nectarine (veti vedea mai jos).

Buuun, am ramas la aluat, asa e?! ☐

Se intinde aluatul intr-o forma, cat de cat ☐ , rotunda si se taie in raze (se obtin 16 triunghiuri):



La baza fiecarui triunghi se pune o lingurita de dulceata si se ruleaza, usor, catre varf:



Se fac foarte usor, vedeti?! ☐



Cornuletele se pun in tava tapetata cu hartie de copt, la distanta unele de altele, si se ung cu galbenus amestecat cu lapte (la o tava veti folosi 1 galbenus+1 lingura lapte):



Se coc cca. 35-40 de minute:



Se scot din tava si se lasa sa se raceasca putin:



Se presara cu zahar pudra:





Aici am doua poze cu portia de cornulete cu nectarine si alune tocate, care au iesit la fel de bune:



*Laura Sava*



*Laura Sava*

S-aveti pofta!!! ☐