

Cornulete cu gem si bors



Cornulete cu gem si bors: o **reteta de post** potrivita atat pentru sarbatorile de iarna cat si pentru un sfarsit de saptamana!

Cornuletele astea cu gem si bors cred ca vor fi ultimele pe care vi le arat, din categoria „de post”, asta pentru ca am o multime de idei de Craciun, pe care de-abia astept sa vi le dezvalui!!

...sau, cine stie?! ☐ E foarte posibil sa revin cu inca vreun **desert de post** irezistibil ☐

Ingrediente:

Pentru aluatul de cornulete:

- un pahar de ulei (200 ml)
- 1/2 pahar de bors (100-120 ml)
- 500 g faina
- 25 g drojdie proaspata sau o lingurita de drojdie uscata
- un varf de cutit sare

Umplutura:

- gem de prune/magiun, rahat sau nuca
- coaja rasa de lamaie (optional)

In plus:

- zahar pudra (vanilat)

Mod de preparare:

Preparare aluat:

Zdrobiti drojdia intr-un bol; adaugati o lingurita de zahar si omogenizati. Presarati deasupra putina faina si lasati 2-3 minute la loc cald, la dospit.

Cerneti faina. Amestecati-o intr-un bol incapator sau la robotul de bucatarie cu maiaua pregatita dinainte, un varf de cutit sare, ulei si bors (daca e nevoie, mai adaugati putin bors).

Aluatul trebuie sa fie elastic si sa se desprinda usor de pe peretii bolului.

La sfarsit, adaugati esenta de vanilie si coaja rasa de lamaie si framantati totul foarte bine. Lasati coca la frigider timp de 5-10 minute.



Intindeti apoi o foaie si taiati triunghiuri:



Umplutura:

Umpleti-le cu gem de prune tare (magiun), rahat, nuca macinata si amestecata cu putin zahar (la baza):



Formati cornulete (rulati usor de la baza catre mijloc):





Coacere:

Incingeti cuptorul la foc potrivit (cca. 180 grade) si tapetati o tava mare, de fursecuri, cu hartie de copt (puteti folosi tava de la aragaz).

Asezati-le in tava pregatita, la mica distanta unele de altele, si bagati-le in cuptorul incins in prealabil.



Coaceti-le pana cand se rumenesc usor:



Scoateti-le si inca fierbinti, dati-le prin zahar pudra vanilat:



Minunate!!!!!!!



Sectiune :)))

...ca sa vedeti ce fragede sunt:



...nici nu zici ca sunt de post ☐

S-aveti pofta, daca le veti incerca!!!