

Cornulete cu mac – Mohnkipferl



Cornulete cu mac – Mohnkipferl

Vreau sa fac minunile astea de **cornulete cu mac** de-un car de ani deja, aceste atat de frumos numite Mohnkipferl ☐ , dar m-am tot poticnit de alte (minunate) retete :))

Le-am vazut prima oara la Bianca (Biaaaa, mai traiesti?! ☐) si apoi le-am revazut pe site-ul chefkoch, de unde, fara indoiala, s-a inspirat si ea (Shanai, pupici dulci!)

Acum e randul meu sa va ademenesc cu ele, asa ca dati drumul la cuptoare!!!! Sunt prea bune sa nu le incercati...mai ales daca va place macul! Eu il iubesc! :))

Ingrediente pentru cca. 30 de bucati:

- 140 g unt

- 100 g zahar pudra
- 2 galbenusuri
- 170 g faina
- 1/2 lingurita praf de copt
- 70 g mac macinat
- un praf de sare
- 100 g ciocolata alba (sau cu lapte)

Mod de preparare:

Preparare aluat de fursecuri:

Se bate untul (moale, scos cu cateva ore inainte din frigider) cu zaharul pudra cateva secunde; se adauga galbenusurile si amesteca bine. Faina se amesteca cu praful de copt si praful de sare (cat luati cu trei degete) si se cern deasupra compozitiei cu unt. La final, se adauga macul macinat (cred ca ati putea folosi si mac intreg, daca nu aveti cum sa-l macinati...o sa incerc si eu varianta asta, cat de curand) si se amesteca din nou foarte bine.

Aluatul rezultat se framanta sub forma de bila, se inveleste in folie si se lasa la frigider minim 30 de minute. Eu va sfatuiesc, insa, sa il lasati o ora sau si mai mult.



Cand aluatul e aproape gata, cu 15 minute inainte de a va apuca de treaba, se porneste cuptorul si se lasa sa se incalzeasca pana la 200 de grade C (foc mare, dar nu maxim).

Se tapeteaza o tava mare de fursecuri cu hartie de copt. Daca aveti un cuptor electric ventilat, folositi modul de preparare asistat de ventilator si puteti coace doua tavi deodata.

Formare cornulete:

Aluatul se imparte in doua bucati egale si se formeaza doua rulouri groase (pudrati cu faina suprafata de lucru, cand rulati aluatul).



Rulourile se taie apoi in bucati de cca. 4 cm:



...din care se formeaza cornulete, subtiind aluatul cu degetele si tragand putin marginile in interior. Puteti sa le dati si o alta

forma, cum ar fi de potcoava, ca si aici: **Cornulete cu nuga** , cand marginile vor fi indoite si mai mult. Eu le-am lasat sa semene cu niste semiluni:



Coacere:

Se pun apoi pe foaia de copt și se coc timp de aproximativ 8 minute, maxim 10! Nu trebuie sa se rumeneasca:



Cornuletele se lasa sa se raceasca:



Glazura de ciocolata:

Se topeste ciocolata, alba sau cu lapte, intr-un bol; colturile cornuletelor se baga in ciocolata topita si se lasa sa se intareasca pe hartia de copt sau pe un platou:





Aici chiar le-am prins cuibarite intr-o raza de soare ☺



Sunt delicioase!!!!