

# Cornulete cu nuca



Cornulete cu nuca, de post, aromate si gustoase!

A venit, in sfarsit, iarna, ati vazut?! Nu o asteptam deloc entuziasmata, dar acum ca a venit, cu fulgii ei mari si pufosi, observ ca-mi place ☐

Ieri ne-am tavalit cu mic, cu mare prin zapada si ne-am luptat cu bulgari (eu am fost masina de facut bulgari a lui Bogdi, hihi...), asa ca spre seara, epuizati fiind (mai mult Cipi, ca el a fost cel mai ciuruit ☐ ), ne-am tratat „ranile” cu aceste minunate **cornulete** cu nuca si aroma de vanilie, extraordinar de fragede si bune! Asta e varianta de post, dar va promit ca revin cat de curand si cu varianta „de dulce”.

...oricum, de bune au fost foarte bune, asa ca sper sa le incercati si voi!!! Si pana cand va aduc varianta cu vanilie, va las aici linkul cu delicioasele **cornulete cu mac-Mohnkipferl**

## **Ingrediente:**

- 250 g margarina
- 300 g faina
- 150 g nuci macinate
- 100 g zahar pudra
- esenta de vanilie
- o lingura rom/coniac (optional)
- zahar pudra

!!! Margarina se poate inlocui cu 150 g ulei de cocos (moale, nu topit). Daca insa nu le vreti de post, inlocuiti margarina cu unt.

## **Mod de preparare:**

### **Preparare aluat de cornulete:**

Bateti margarina sau untul cu zaharul si vanilia, adaugati apoi nucile macinate, romul, si, treptat, faina. Framantati bine si formati un sul de grosimea degetului, pe care il lasati la frigider (in folie) pentru minim 15 minute.

Pentru varianta cu ulei de cocos: uleiul sa fie la temperatura camerei, moale, nu lichid! Iar in aluat va trebui sa mai adaugati 2, 3 linguri de rom sau apa dar retineti: aluatul este sfaramicios iar textura cornuletelor va fi schimbata! Faceti-le mai mari putin si tineti-le la copt cu 5 minute in plus!

### **Coacere:**

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

Taiati ruloul de aluat in bucati lungi de cca. 8 cm, din care faceti cornulete (mai groase la mijloc si mai subtiri la capete):



Asezati cornuletele in tava pregatita si lasati la copt timp de 10-12 minute.



Cand sunt gata, se tavalesc prin mult zahar pudra:



Vanilat ar fi si mai bine ☐



Am gasit aceasta minunata reteta intr-o carticica ce abunda in bunatati dulci, cea a Nataliei Tautu-Stanescu: Aluaturi, foetaje, fursecuri -patiserie de casa, ce a aparut in anul 1975!!! Cu un an inainte ca eu sa ma nasc ☐

E carticica mamei, pe care ma bucur nespuse de mult c-am regasit-o

(intr-un sertar uitat de vreme...)

Am sa va arat multe minunatii de-acolo!!!