

Cornuri cu smantana acra



Astazi va prezint cele mai bune cornuri cu smantana acra!!! Foarte bune si simple, fiindca-s pufoase ☐ ...dar parca si mai bune umplute cu Nutella sau gem!

Nu se fac greu deloc, asa va urez spor la framantat ☐ ...si mare pofta!!!

Iar aici: **Cornuri moi si pufoase**, aveti o alta varianta delicioasa, cu lapte si miere, la fel de gustoase!

Ingrediente:

Aluat:

- 500 g faina
- 60 g zahar

- 1 cub drojdie (25 g drojdie)
- 200 g smantana acra (fermentata)
- 50 ml lapte
- 75 g unt
- 2 oua

In plus:

- 1 galbenus si 1 lingura lapte caldut pentru uns deasupra
- mac sau susan pentru presarat (optional)

Sfat: puteti folosi drojdie la plic (7 g) in locul celei proaspete.

Le impartim cu mare drag, cu voi!!!



Mod de preparare:

Ne ocupam mai intai de aluat, pentru ca trebuie sa il lasam la dospit cca. 30 de minute.

Asadar, dizolvam drojdia in laptele caldut amestecat cu zahar apoi amestecam cu untul topit si racit; adaugam ouale, smantana si faina cernuta.

Framantam putin aluatul (cu mainile infainate, daca e cazul), facem o bila si o lasam la crescut timp de aproximativ jumatate de ora.

In continuare, incalzim cuptorul la 180 grade C (foc potrivit).

Ungem masa cu foarte putin ulei si intindem aluatul intr-un strat cat mai uniform si nu foarte subtire.

Taiem apoi aluatul in triunghiuri, care se ruleaza si se aseaza in tava mare de aragaz, tapetata in prealabil cu hartie de copt.

Mai lasam cornurile in tava, la crescut, timp de 15-20 min.

La final, ungem cornuletele cu amestecul de galbenus si lapte, presaram macul sau susanul si lasam la copt 30-35 de minute.



Sunt foarte pufoase!!!



*Laura
Sava*

Eu, cum v-am spus si mai sus, am umplut cateva cu nutella ☐



Sfat: Aluatul se poate face si la masina de paine: se pun toate ingredientele in masina; se lasa la dospit 30-40 min.

Reteta preluata de la **Mihaela**