

# Cornulete de post cu dulceața de gutui



Cu aceste cornulete de post cu dulceața de gutui, extraordinar de fragede și de gustoase, se încheie „seria” rețetelor de post din anul asta..un an de care ne vom aduce mereu aminte..

Am încercat să găsesc o rețetă de cornulete vegane, fără drojdie și fără bors, deși sunt foarte bune și așa: **Cornulete cu gem și bors**, și pot spune că am reușit!

Au ieșit crocante la exterior și moi în interior, exact așa cum îmi doream!

Rămâne doar să vă urez să petreceți sfintele sărbători cu pace și cu bucurie!!!

## Ingrediente pentru 16 cornulete:

### Aluat cornulete:

- 130 ml crema vegetala (din orez sau soia)
- 30 g ulei de cocos, presat la rece (semi-solid)
- 50 g zahar (brun)
- 180 g faina
- 2 lingurite praf de copt

### Umplutura:

- 250 g **dulceata de gutui**

### In plus:

- 50 g zahar pudra
- 30 g alune de padure, macinate fin (optional)

Craciun fericit, dragilor!!!



## Mod de preparare:

Prima data se pregătește aluatul de cornulețe, care trebuie să stea peste noapte la frigider!

Pentru asta, se amestecă crema vegetală, care este o alternativă vegetală la smântână, cu zahărul și uleiul de cocos, ținut la temperatura camerei (trebuie să fie moale ca untul).

În continuare, se adaugă făina amestecată cu praful de copt și se framântă totul foarte bine.

Se lasă la frigider peste noapte, sub formă de bilă (infoliat).

A doua zi, se încinge cuptorul la 180 de grade C (foc potrivit) și se tapetează cu hârtie de copt o tavă mare (cea de la aragaz). Atât blatul de lucru cât și sucitorul se infăinează bine.

Se întinde apoi aluatul, cu grijă, într-o foaie potrivit de groasă și se taie în raze:



*Laura Sava*

Veti obtine 16 „triunghiuri” de aluat, la baza carora veti pune cate o lingurita de umplutura:



!!! Desigur, puteti folosi si o alta dulceata sau un gem tare de fructe.

Pentru a forma cornuletele, rulati usor de la baza catre varf.

Cornuletele se aseaza in tava, la mica distanta unele de altele (nu cresc spectaculos) si se lasa la copt cca. 25 de minute:



Eu le-am lasat un pic mai mult pentru ca mie asa imi plac: bine rumenite ☐



Fierbinti, se tavalesc prin zaharul pudra amestecat cu alunele macinate fin (le puteti da doar prin zahar):



Fragede si delicioase!!!



Ba chiar cu mult mai bune decat cornuletele „de dulce”!!! ☐



Sper sa le incercati si voi cat de curand! ...si sper sa va placa la fel de mult ca noua!

---

# 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!!!!

---

## 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!!!

---

## **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!!!