

Cornuri moi si pufoase



Dragii mei, trebuie sa incercati aceste cornuri moi si pufoase, pentru ca sunt cu adevarat un deliciu, un rasfat dulce! Si simple, si umplute cu dulceata sau ciocolata!

Dar le puteti incerca si in varianta sarata (aveti poze la sfarsitul postarii).

Sunt foarte moi si pufoase, cum perfect le descrie titlul, asa ca va astept cu impresii!!!!!!

Daca le vreti mai dulci, puteti adauga mai multa miere in compositie (4-5 linguri pline). Puteti folosi diverse umpluturi dulci: nutella, gem, marmelada, branza dulce amestecata cu zahar vanilat si-un galbenus plus stafide, mere rase amestecate (si un pic calite in unt) cu nuca macinata si scortisoara, rahat, mac macinat si calit la foc cu lapte si zahar dupa gust, etc...

Daca va plac cornurile, cornuletele...se pare ca nu ati ajuns din intamplare aici! ☐

Ingrediente:

- 1 plic drojdie uscata (7 g) sau 25 g drojdie proaspata
- 1 lingurita rasa de sare
- 2 linguri pline de miere (poate sa fie si zaharisita)
- 250 ml lapte cald
- 500 g faina
- 25 g unt moale, la temperatura camerei

Cornurile, refacute de curand ☐





Laura Sava



Mod de preparare:

Prima data se pregateste maiaua: se pune drojdia intr-un bol cu 2 linguri de apa calda si se amesteca bine. Se lasa la crescut, intr-un loc cald si ferit de curenti de aer, pentru cca. 15 minute.

Intr-un vas mai mare, adaugati faina si restul ingredientelor si amestecati totul cu drojdia crescuta. Daca nu aveti miere, adaugati zahar, vreo 3, 4 linguri, pe care il dizolvati in lapte; si untul il puteti topi in acelasi lapte. Compozitia trebuie sa aiba un aspect omogen, legat, iar vasul trebuie sa ramana curat.

In continuare, se rastoarna aluatul pe planul de lucru si se incepe framantarea (mai adaugati faina sau lapte, daca e cazul); cu cat aluatul e mai aerisit, cu atat mai pufoase ies cornurile.

Aluatul nu trebuie sa fie tare si nu trebuie sa se lipeasca iar daca se lipeste, mai adaugati un pic de faina.

Se pune inapoi in vas, se acopera cu o carpa umeda, si se lasa la dospit, aprox. o ora.

Se incalzeste cuptorul la 170 grade (la foc moderat) si se tapeteaza cu hartie de copt tava.

Pentru cornuri, se intinde aluatul cu sucitorul pe masa, nu foarte subtire, si se taie in raze, astfel: intai in doua, apoi in patru, apoi in opt, si tot asa, pana obtineti triunghiuri.



Laura Sava

Puneti umplutura, dulce sau sarata, la baza fiecarui triunghi si incepeti sa rulati (se incepe, asadar, cu latura mai mare si se termina cu varful). Capetele se vor indoi putin spre mijloc:



Se pun cornuletele in tava tapetata cu hartie de copt si se ung cu un galbenus amestecat cu o lingurita, doua de lapte caldut (se pot presara cu zahar brun):

Laura
Sava





Cornurile se coc timp de 15-17 minute:



Laura Sara



Ele sunt minunate si asa simple, fara nicio umplutura, dar merg de minune cu marmelada sau fructe din dulceata (gemul e prea moale) ori cu bucati de rahat. Ca sa nu zic ca puteti pune cateva bucatele de ciocolata ☐ Eu le-am facut cu Nutella, bineinteles, dar n-a prea stat la locul ei (mi-a curs aproape toata in tava). Pe viitor, cand voi le voi face cu nutella, le voi face simple, le voi taia pe mijoc si apoi le voi unge cu un strat generos de nutella. Mult mai simplu si netraumatizant ☐

Sectiuni:



Sfat: Se pot folosi si pe post de gustari sarate, caz in care adaugati numai o lingura de miere in aluat, sau chiar deloc, dupa care le umpleti cu branza sarata, sunca, cascaval, etc...
...cum am facut eu, aici ☐



P.S. Aici aveti o alta reteta de **cornuri**, la fel de gustoase, cu smantana acra!

Reteta preluata de la Luciana M.

Tort de ciocolata



Acest tort de ciocolata, absolut delicios, este preferatul meu! (da' care nu e?! ☐)

L-am facut acum un an, de ziua lui Bogdi, cand a implinit 1 an. V-am pus o poza jos, la finalul postarii, ca sa ma credeti :))

De ce l-am ales pe acesta dintre sutele de alte torturi pe care le am?! Fiindca m-a intrigat faptul ca nu contine deloc zahar (in afara de un insignifiant pliculet cu vanilie) si pentru ca nugaua, echivalentul Nutellei, in tara asta a noastra in care nu gasesti nimic, intra in compozitia blatului si nu a cremei, cum se intalneste de obicei.

Este cu adevarat delicios, asa ca trebuie neaparat sa-l incercati!!! ☐

Ingrediente pentru 16 portii:

Pentru blat:

- 4 oua
- 200 g nuga (nutella)
- 1 plic zahar vanilat (10 g)

- 80 g faina
- 1 plic praf de copt (10 g)
- 100 g piscoturi
- 80 g nuca macinata
- 150 ml smantana pentru frisca

Pentru crema:

- 150 ml smantana pentru frisca
- 300 g ciocolata alba
- 250 g unt moale
- 4 linguri jeleu de zmeura
- 4 linguri gem de visine
- fulgi de ciocolata

Mod de preparare:

Incalziti cuptorul la 180 de grade. (foc potrivit).

Separati galbenusurile de albusuri. Faceti o crema din crema de alune (nutella) incalzita cateva secunde la microunde sau la bain-marie (doar atat cat sa devina fluida), galbenusuri si zahar vanilat.

Bateti albusurile spuma si incorporati-le in crema; va rezulta o crema frumoasa, ca un caramel ☐

Se adauga apoi faina si praful de copt, ambele cernute.

Faramitati piscoturile (biscuitii) si incorporati-i in crema, impreuna cu nucile.

Bateti spuma 150 ml. frisca si adaugati-o in crema, omogenizand bine compozitia. Asa arata compozitia finala, pregatita de copt:



Intr-o forma (26 cm diam.) puneti hartie de copt, apoi coaceti din coca obtinuta, pe rand, 4 blaturi (...stiu, nice... ☐)

Mie ca sa-mi fie mai usor si ca sa fiu sigura ca-mi ies toate blaturile egale, am portionat de la inceput aluatul in 4 boluri:



...si am inceput sa coc blaturile, pe rand, cate 12 minute fiecare. Primele 5 minute la foc mai mare, dupa care am redus focul si am facut testul cu scobitoarea ca sa vad daca s-au copt.

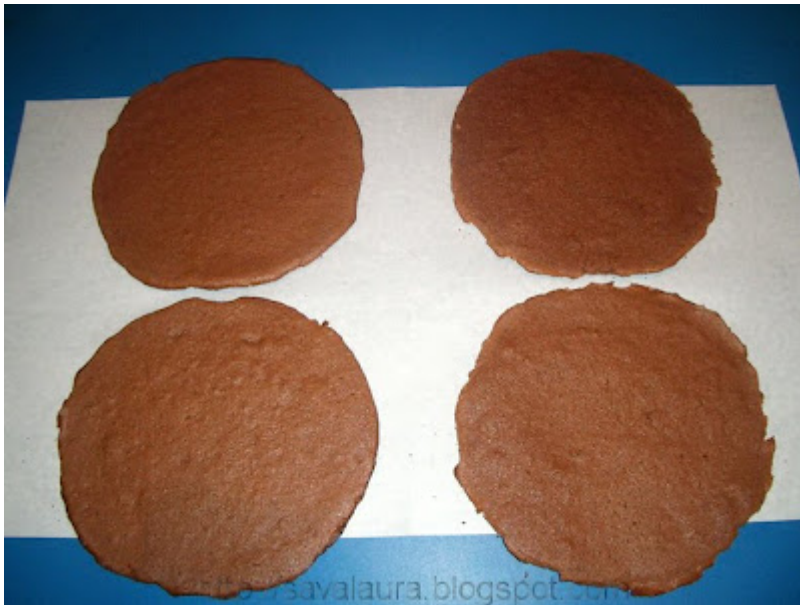
Blatul- inainte:



...si dupa :))



Aici toate 4, coapte frumos:



Dupa aceasta operatiune, toata casa mirosea a ciocolata... coapta! ☐

Preparare crema:

Amestecati ciocolata topita cu 150 ml. frisca lichida (nebatuta) si bateti-o cca. 3 minute.

Adaugati treptat untul si jeleul (sa nu fie reci!)



Ungeti primul blat cu gemul de visine:



Al doilea si al treilea blat se ung cu cate 4 linguri de crema:



Ultimul blat se acopera cu restul de crema:



Se orneaza tortul cu fulgi de ciocolata (tineti ciocolata cateva minute la congelator pentru a o putea mai usor razui)



Sectiuni delicioase :))



Extraordinar de bun!!!

...si iata si poza promisa, de la „anisorul” lui Bogdi ☐

...langa **„tortuletele” cu kiwi**

