

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 cornulete, 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:



Laura Sava

!!! 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:



*Laura
Sava*

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!

Fursecuri Steluta



Cu aceste fursecuri steluta voi decora **tortul nostru de Craciun**, tort pe care vi-l voi arata abia maine, pentru ca sunt atat de lenesa zilele astea!!!! ☐ Nu-mi doresc decat sa citesc si sa ascult muzica, hahaa!!! Poate si sa motai un pic, ca un pisoi :))

In fine, am cam divagat de la subiect, asa ca revin si va spun ca puteti folosi aceste **fursecuri** minunate ori la ornat, la torturi sau briose, ori asa cum sunt, pudrate cu zahar. Le puteti agata si-n brad, cum am facut eu acum...vor fi la fel de delicioase!!!

Urati-mi spor la copt, dragilor, ca nu prea am!!!! ☐

Ingrediente:

Pentru aluatul de fursecuri:

- 150 g unt
- 180 g mascarpone
- un ou intreg
- un praf de sare
- 240 g faina
- 100 g nuca macinata
- 60 g zahar pudra (vanilat)
- o lingurita praf de copt

In plus:

- zahar pudra

Pentru voi, prieteni dragi!!!! <3



Mod de preparare:

De retinut: aluatul se pregateste cu o seara inainte, pentru ca trebuie sa stea la congelator peste noapte!

Preparare aluat:

Amestecati untul moale, la temperatura camerei, cu zaharul pudra. Adaugati apoi branza mascarpone, scoasa din timp din frigider, oul si praful de sare (cat luati cu trei degete). Amestecati totul foarte bine (eu am folosit mixerul). La sfarsit, puneti faina cernuta impreuna cu praful de copt si nuca macinata si amestecati din nou, viguros.

Aluatul se strange sub forma de bila, se infoliaza si se pune in congelator peste noapte. A doua zi, se scoate aluatul de la rece si se lasa sa se dezghete lent, la temperatura camerei.

Decupare si coacere:

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

Presarati cu faina masa si intindeti aluatul intr-un strat nu foarte subtire (se presara faina si pe sucitor). Decupati din aluat forme de steluta, mai mari si mai mici, pline sau decupate cu o alta forma de steluta mai mica.

Cam asa ceva □



Fursecurile se coc cca. 10 minute. Maxim 12 minute, ca sa ramana moi!

Poza sub hota, ca pe vremuri ☐



Se aseaza cu grija pe un platou si se lasa sa se raceasca complet:



Cand sunt reci, se dau prin zahar pudra...si sunt gata de rontait! ☐



Eu, insa, le-am agatat in brad, pentru ca imi doream sa fac asta de mult timp dar si pentru ca nu le pot inca gusta ☐ ...si-atunci sunt mai in siguranta agatate acolo!!! :))

Laura
Sava



Laura
Sava



Nu va pot spune cu exactitate cate bucati ies la o portie, din cauza ca am folosit forme de diferite marimi...dar vreo 50 de bucati tot am obtinut! ☐



Detaliu:

*Laura
Sava*



Sper sa le incercati si voi!!!!

Stele de ciocolata



Fortez iarna cu aceste stele de ciocolata, desi nu mi-e chiar dor de ea (Bogdi, insa, abia o asteapta ☺).

Adevarul este ca voiam sa refac aceste stelute minunate inainte de a intra in postul Craciunului.

Le-am facut si anul trecut, in sfanta **seara de Ajun**, pentru colindatori , alaturi de aromatele **prajiturele cu vin rosu**, numai ca s-au dus inainte de a apuca eu sa le immortalizez.

Acum, insa, va invit sa le savuram impreuna sau, daca vreti, puteti doar sa retineti ideea si sa le puneti in practica peste o luna, cand va fi, de fapt, momentul lor de glorie!!!

Ingrediente pentru cca. 12 „stele” de ciocolata:

Pentru blat:

- 200 g ciocolata cu lapte sau amaruie

- 100 g nuci macinate
- 225 g unt moale (la temperatura camerei)
- 175 g zahar
- un praf de sare
- 4 oua mari
- 400 g faina
- o lingura cacao
- 2 lingurite praf de copt
- 6 linguri lapte

In plus:

- 6-7 linguri **visinata**
- 150 g **dulceata de visine** sau cirese confiate
- zahar pudra

Mod de preparare:

Incingeti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Tapetati cu hartie de copt o tava de aprox. 40 cm. lungime si 28 cm. latime (cea de la aragaz).

Pentru blat, bateti untul cu zaharul si sarea (cat luati cu 3 degete); inglobati pe rand ouale, amestecand compozitia cu mixerul, la viteza mica.

Topiti ciocolata si adaugati-o in compozitie:



Amestecati faina cu praful de copt si cacaua si cerneti deasupra
compozitiei de ciocolata; adaugati apoi laptele si nucile macinate:



Aluatul se aseaza in tava si se niveleaza:



Se coace cca. 25 de minute (puteti face si testul scobitorii :P...il stiti, nu?!...daca atunci cand introduceti o scobitoare in mijlocul blatului, aceasta iese curata, inseamna ca blatul e copt).



Se stropeste blatul cu **visinata** si se lasa la racit. Eu n-am mai facut asta, fiindca am vrut sa pape si Bogdi, dar pentru cei mari, de sarbatori, e ideala varianta asta cu alcool :)))

Se stanteaza apoi 12 stele mari si 12 stele mici:



Eu am facut treaba asta direct in tava deoarece blatul are o textura minunata, dar e un pic prea fraged, prea pufos pentru a putea fi manevrat ca un blat normal...



Se aseaza stelele mari pe platou:



Se picura un pic de **dulceata de visine** sau miere, cum am facut eu (am observat prea tarziu ca borcanele mele cu dulceata de visine s-au dus ☐), pentru ca stelutele sa se lipeasca unele de altele:



...ceva in genul asta ☐



Se picura si pe stelutele mici un pic de miere, asta asa, ca sa adere mai bine ciresele mele glasate, caci altfel nu e nevoie :))



Daca folositi dulceata de visine, e simplu...doar asezati o visina in centrul stelutei ☐



La final, se pudreaza stelele cu zahar pudra, ca o ninsoare dulce ☐



Se savureaza langa un vin fiert, fierbinte...cu care am sa va ademenesc in curand!!!



Foarte fine si gustoase, si mai mult de-atat, foarte potrivite pentru atmosfera de vis a sarbatorilor de iarna ce vor veni ☐

Laura
Sava

