

# Cornuri-Muffins cu gust de Kurtos Kalacs



Cornuri-Muffins cu gust de Kurtos Kalacs!!

Suna cam intortocheat, la prima vedere, cu atatea cornuri, muffins si kurtos kalacs in titlu ☐ , dar pentru ca zilele trecute mi s-a facut taare pofta de **cornurile moi si pufoase** pe care le devoreaza cu mare placere toti ai casei, si de niste kurtos kalacs aromati, am combinat cele doua retete si am copt, in forma de **muffins**, evident, cele mai bune Cornuri-Muffins cu gust de Kurtos Kalacs!!!! Ii puteti numi si melcisorii sau rulouri, sau...gata, nu mai reiau ideea, ati inteles voi ☐ , ceva fantastic de bun si de asemanator la gust cu kurtos kalacsii pe care i-am mancat la salina, la **Praid!!!**

Am presarat fasiile de aluat cu zahar si cacao si le-am invartit in formele mele de muffins (desi mi-am cumparat inca de anul trecut un bat din ala special din lemn pentru kurtosi ☐ ).

Promit, insa, ca am sa va arat si varianta (cat de cat) originala a deliciosilor colaci secuiesti.

## **Ingrediente pentru 6 portii:**

### **Aluat dospit:**

- un plic drojdie uscata (7 g) sau 25 g drojdie proaspata
- o lingurita zahar
- o 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

### **Umplutura:**

- zahar si cacao dupa gust sau scortisoara

**Sfat:** mai mult ca sigur merg facute si cu nuca macinata+zahar sau nuca de cocos.

Bogdi meu iubit a fost foarte placut surprins de surpriza mea dulce atunci cand a iesit din bazin ☺



## **Mod de preparare:**

### **Preparare aluat dospit:**

Vom incepe, bineinteles, cu aluatul, pentru ca are nevoie sa dospeasca iar primul pas va fi maioua. Dar asta, numai in cazul in care folositi drojdie proaspata (cea uscata se amesteca direct cu faina).

Asadar, amestecati drojdia proaspata (sa nu fie rece!) cu o lingurita de zahar pana se lichefiaza. Adaugati apoi putin lapte caldut (nu fierbinte!), presarati putina faina deasupra si lasati maioua sa dospeasca cca. 10 minute.

Rasturnati apoi maioua peste toata cantitatea de faina amestecata in prealabil cu sarea; turnati laptele cald in care ati pus mierea si framantati aluatul. Eu folosesc robotul dar se poate framanta si cu mana.

La final, adaugati untul moale si amestecati totul foarte bine.

Aluatul trebuie sa fie bine legat dar sa nu fie tare!

Aluatul obtinut se lasa la dospit aproximativ o ora, intr-un loc ferit de curenti, si acoperit cu un prosop de bucatarie (puteti pune folie peste vasul in care este aluatul).

### **Coacere:**

In continuare, incingeti cuptorul la 170 grade C (foc potrivit) si tapetati cu hartiiute speciale forma de muffins (in cazul in care nu aveti asa ceva, ungeti cu unt fiecare adancitura a formei si presarati putina faina).

Intindeti aluatul in forma de dreptunghi. Presarati intreaga suprafata cu zahar si scortisoara sau pudra de cacao, din belsug ☐

Taiati apoi aluatul pe latura lunga in 6 fasii egale.

Rulati dintr-un capat in altul, pana cand obtineti un „melcisor” de aluat. Asezati rulourile in forma de muffins si dati la cuptor, pret de 20-25 de minute sau pana se rumenesc.

Laura  
Sava



Laura  
Sava





Sper sa va placa „inventia” mea ☐

