

Cornulețe cu vanilie



Usor

Ingrediente:

280 g făină
1 plic Zahăr vanilinat Dr.Oetker
200 g unt sau margarineă
100 g migdale decojite și răzuite
50 g zahăr tos

Pentru pudrare:

150 g zahăr pudră
3 plicuri Zahăr vanilinat Dr.Oetker

Mod de preparare:

Se cerne făina pe suprafața de lucru, apoi se presară migdalele răzuite, zahărul vanilinat și zahărul tos.

Peste acestea se pune untul sau margarina rece, tăiate în bucăți. Se amesteca, iar din aluatul care se obține se formează role de grosimea unui creion care se taie în bucăți de aproximativ 5 cm lungime cărora li se dă formă de cornuleț.

Cornulețele astfel obținute se coc pe tava unsă la aproximativ 140°C timp de 10-15 minute.

După ce s-au copt, cornulețele în stare fierbinte se tăvălesc prin amestecul de zahăr.

© Copyright 2012 by Dr. Oetker RO S.R.L. - www.oetker.ro