

Cornulețe cu nucă și ciocolată

Cornulețele se prepară simplu cu Mixul pentru Cozonac

24 porții



grad de dificultate redus

up to 60 Min.



Ingrediente:

Aluatul:

Mixer
Sucitor
Hârtie de copt
Tavă de copt tapetată cu hârtie de copt
1 Mix pentru Cozonac (se folosește doar mixul pentru aluat)
2 gălbenușuri
200 ml lapte rece (de la frigider)
100 g unt
50 ml ulei

Umplutura:

1 Mix pentru Cozonac (se folosește doar mixul pentru umplură)
3 buc. albușuri
200 g nucă măcinată

Decorarea:

1 gălbenuș

1 Prepararea aluatului:

În cratiță se topește untul amestecat cu laptele, apoi se lasă să se răcească. Într-un vas pentru mixer se amestecă cu o lingură mixul pentru aluat și conținutul plicului de drojdie din cutia Mix pentru Cozonac. Se adaugă amestecul de unt și lapte cald, gălbenușurile, apoi se amestecă cu mixerul, folosind spiralele pentru aluat, pentru început la viteză mică, iar apoi la viteză maximă timp de 4 minute, până la omogenizare. Aluatul obținut se pune într-un vas uns cu ulei, se acoperă cu folie de prosoape și se lasă la dospit într-un loc cald aproximativ 1,5 ore (până își dublează volumul).

2 Prepararea umpluturii:

Într-un vas se pun albușurile și se mixează până se obține consistența de beza. Se adaugă treptat mixul pentru umplură și se amestecă cu o lingură de jos în sus. La final se adaugă nuca macinată.

3 Pregătirea cornulețelor:

Când aluatul și-a dublat volumul se împarte în trei. Se întinde pe rând câte o foaie în formă rotundă și se taie în 8 triunghiuri.

Pe fiecare triunghi se pune câte o lingură de umplutură și se rulează.

Cornulețele pregătite se pun în tava de copt a cuptorului, tapetată cu hârtie de copt. Se acoperă cu un prosop curat și se lasă la crescut într-un loc cald, până își dublează volumul.

Daca nu încapă pe o tavă, atunci folosiți 2 tăvi. Lăsați spațiu între cornulețe pentru dospire, altfel se vor lipi între ele.

Se ung cu gălbenuș de ou și se coac la temperatura de 180 °C, timp de 25-30 de minute, până când se rumenesc frumos la suprafață.



Cuptor electric 180 °C
Groove/Height: central
Durată de coacere: 30 Minute

Tip from the Test Kitchen

- Pentru a evita arderea în partea de sus a cornulețelor puteți pune hârtie de copt deasupra lor.
Vă rugăm să țineți cont de condițiile de coacere ale cuptorului dumneavoastră!