



Cornulețe de post cu tofu și gem de prune

Practice, ușor de preparat, de post

16 bucăți  grad de dificultate redus  up to 30 Min.



Ingrediente:

Pentru aluat:

600 g făină
300 ml Băutură din soia Inedit simplă caldă
200 g margarină
1,5 plicuri Drojdie Dr. Oetker uscată
150 g Tofu în saramură - Inedit
1 plic Zahăr Vanilinat Dr. Oetker
100 g zahăr tos

Pentru umplutură:

30 g nucă măcinată
150 g tofu
100 g gem de prune
1 linguriță Esențe de vanilie 38 ml Dr. Oetker sau de migdale

1 Aluatul:

1. Făina se amestecă cu drojdia și cu restul ingredientelor până la omogenizare.
2. Aluatul obținut se lasă la dospit până își dublează volumul.

2 Umplutura:

1. Într-un vas se pun ingredientele pentru umplutură și se amestecă cu telul până la omogenizare.
2. Împărțim aluatul în 2 părți. Fiecare parte se întinde sub formă de foaie rotundă, groasă de cca 0,5 cm. Cu un cuțit bine ascuțit sau cu o rolă zimțată pentru porționat, tăiem cercul sub formă de raze. Vom obține 16 triunghiuri. Punem umplutura pe baza triunghiului, apoi rulăm strâns. Punem cornurile în tavă tapetată cu hârtie de copt și lăsăm la loc cald, să crească.
3. Cornurile se coc în partea de mijloc a cuptorului.

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



Dr. Oetker RO S.R.L.

Tip from the Test Kitchen

- Vă rugăm să țineți cont și de condițiile de coacere ale cuptorului dvs.

