

Cornulețe vegane

Varianta vegană a clasicelor cornulețe de Crăciun

80 bucăți



grad de dificultate redus

● up to 60 Min.



Ingrediente:

Pregătirea:

1 Tavă de copt (30 x 40 cm)

1 Hârtie de copt

Aluatul:

200 g făină

1 vârf de cuțit Praf de copt Dr. Oetker

100 g zahăr fin, din trestie de zahăr

1 plic Zahăr Vanilat Bourbon Dr. Oetker

100 g margarină vegană

100 g migdale feliate

1 Esență de vanilie Dr Oetker - fiolă

Pentru presărare:

100 g zahăr

1 plic Zahăr Vanilinat Dr. Oetker

1 Pregătirea:

Tava de copt se tapetează cu hârtie de copt. Se preîncălzește cuptorul.

Cuptor electric 180 °C

2 Aluatul:

Se amestecă făina cu praful de copt într-un vas de mixare. Se adaugă restul ingredientelor și se amestecă laolaltă cu mixerul cu spiralele de aluat, la început scurt la viteză mică apoi la viteză maximă până ce se obține un aluat. La final aluatul se frământă pe o suprafață de lucru ușor tapetată cu făină până ce se obține un aluat omogen.

- 3 Din aluat se formează rulouri de grosimea unui creion care se taie apoi în bucăți de 4-5 cm lungime. Marginile fiecărei bucăți se subțiază puțin prin rulare apoi le să dau forma unui cornuleț. Acestea se așază în tava de copt. Tava se introduce în cuptor și se coace.

Cuptor electric 180 °C

Groove/Height: central

Durată de coacere: 15 Minute

④ **Decorarea:**

Zahărul cu zahărul vanilinat se amestecă și se cerne pe un vas de desert plat. Fursecurile fierbinți, imediat după coacere se tăvălesc prin zahăr. Apoi se lasă să se răcească.

Tip from the Test Kitchen

- Dacă aluatul se lipește, se învelește în folie de prospețime și se lasă cca 30 de minute la rece
În cutii bine închise fursecurile pot fi păstrate până la 3 săptămâni