

# **I CORNETTI DI PAOLA**

## **Ingredienti:**

1. 230 ml latte tiepido
2. 1 cubetto di lievito di birra
3. 1 cucchiaino di zucchero
4. 80 gr burro morbido
5. 100 gr zucchero
6. 1 uovo
7. 250 gr farina 00
8. 250 gr farina manitoba
9. 1 pizzico di sale
10. Zucchero a velo q.b.

## **Farcitura:**

nutella, crema, marmellata q.b.

## Procedimento:

in una ciotola sciogliere il lievito nel latte tiepido con il cucchiaino di zucchero, aggiungere il burro e i 100 gr di zucchero, amalgamare bene. Aggiungere l'uovo, la farina e il sale ed impastare bene.(si può usare qualsiasi robot da cucina per impastare)

L'impasto risulterà abbastanza morbido ed appiccicoso, metterlo sul piano da lavoro abbastanza infarinato



Dividere in due l'impasto o in tre se si vogliono ottenere dei cornetti più piccoli.



Stendere in una sfoglia circolare e dividerla in otto "spicchi"



Sulla base di ogni triangolo di sfoglia mettere un cucchiaino della farcia scelta (nutella, marmellata o crema)



Chiudere a cornetto



N.B. Dopo aver formato i cornetti si possono conservare in freezer prima della lievitazione, disponendoli su un vassoio e una volta induriti si imbustano. sono molto comodi così, basterà la sera tirarli fuori, metterli sulla placca del forno rivestita e lasciarli lievitare tutta la notte. La mattina infornare e voilà la colazione calda è servita!

disporre i cornetti



sulla placca ricoperta con carta forno distanti uno dall'altro



Lasciare lievitare 8 ore (d'estate sicuramente di meno, devono raddoppiare di volume) ed infornare



Dopo 10/15 minuti di forno a 170° saranno dorati



Metterli su un vassoio e spolverarli con zucchero a velo



**BUONA COLAZIONE!!!**