

Cornulete simple

Ingrediente:

- 3 oua
- 300g faina
- 250g unt
- 150g zahar pudra
- o cana de lapte
- un plic zahar vanilat
- un borcan cu gem

Mod de preparare:

Se adauga intr-un bol cele trei galbenusuri, faina, untul, zaharul pudra, cana de lapte si plicul cu zahar vanilat si se amesteca pana se obtine aluatul. Se intinde o foaie de aluat pe masa tapetata cu faina si se taie foaia in patratele punandu-se in mijlocul fiecarui patratel o lingurita de gem. Apoi se ruleaza in forma unui cornulet, procedandu-se identic cu toate patratelele de aluat.

Asezati apoi cornuletele intr-o tava unsa cu unt si lasati-le la cuptor pentru 15 minute la temperatura mare. Dupa ce le-ati scos presarati pe deasupra lor zahar pudra dupa preferinta.

Cornulete cu nuca

- 700 faina
- 250 margarina
- 200 untura
- aprox 350 zahar
- putina sare
- coaja de la o lamaie
- un varf de cutit de bicarbonat
- 3 oua
- 300-400 nuca macinata
- putin lapte
- zahar pudra+vanilat
- esenta rom

Se pune intr-o craticioara putin lapte(aprox 100 ml) si cu 200 de zahar,apoi se pune nuca si se lasa putin la foc mic...2 minute doar(daca e prea uscata se mai toarna putin lapte).Se gusta sa fie destul zahar.Se amesteca.Sa fie potrivita,nici prea groasa nici prea subtire.Se adauga si un plic de zahar vanilat si putina esenta de rom.Apoi se lasa la racit.

Faina cu margarina,untura si restul de zahar se freaca bine cu degetele,apoi se face o gaura la mijloc si se pune un ou si 2 galbenuse si bicarbonatul si coaja de lamaie.(bicarbonatul se stinge cu lamaie sau otet).Se framata si se mai toarna putin lapte ca sa se inchege bine.Apoi se imparte aluatul si se intinde foaia nu prea groasa,dar nici subtire(pe masa se pune faina si desupra sa nu se lipeasca sucitorul).Se taie si se umple cu nuca si se pune la cuptor.Cum se scot,asa calde se dau prin zahar vanilat sau pudra.