



# Cornulete cu crema de nuca

De Craciun am pregatit nuci umplute cu crema. Mi-a mai ramas crema si m-am gandit la ce sa o folosesc, asa ca, am facut aceste cornulete cu crema de nuca (sau rulouri?) ☐

Indiferent de forma pe care le-o dati, gustul este excelent !  
Sunt foarte fragede, se topesc in gura !

**Aluat :**

## Ingrediente

- 550 gr faina
- 250 gr untura
- 200 gr smantana
- 3 galbenusuri
- Un praf de sare
- Coaja razuita de lamaie
- 1 plic zahar vanilat bourbon (acesta de [aici](#), sa nu folositi zahar vanilinat)

## Preparare

Intr-un vas, amestecam faina cu untura.



Galbenusurile se amesteca cu smantana si se adauga peste



amestecul de faina si untura.



Adaugam aromele, sarea.



Punem aluatul in folie alimentara si il lasam la frigider cateva ore sau peste noapte ( eu nu am avut timp sa-l mai fac in aceeasi zi, asa ca l-am lasat pana a



doua zi).

## Crema:

## Ingrediente

Asa cum v-am spus, am folosit crema de la [nucile umplute](#).

- 100 g biscuiti
- 150 ml lapte
- 100 g nuca macinata
- 50 grame unt
- 100 g zahar
- 20 g cacao
- esenta de rom dupa gust

## Preparare

Pentru fotografiile pas cu pas, vedeti [reteta de nuci umplute](#).

Biscuitii se macina, apoi adaugam zaharul, cacaoa cernuta, nuca si laptele treptat pana obtinem o crema mai densa. Incorporam untul aflat la temperatura camerei si esenta de rom.

Inainte de folosire, lasam crema la frigider aproximativ o

ora.

Preincalzim cuptorul la 180 de grade Celsius.

Pregatim 2 tavi de aragaz, in care punem hartie de copt.

Scoatem aluatul de la frigider si rupem din el o bucata. Presaram faina pe masa de lucru si intindem o foaie potrivit de groasa.

Decupam marginile pentru a avea o foaie perfect dreapta.



Intr-un capat punem umplutura, apoi rulam pentru a obtine un sul ( rulam atat cat trebuie pentru a acoperi umplutura).



Taiem sulul in bucati mici, le asezam in tava si le coacem aproximativ 25-30 de minute.



Dupa ce se coc, se lasa sa se racoreasca putin apoi se tavalesc prin zahar pudra vanilat.



Procedam la fel cu restul de aluat.



Ar trebui sa va iasa 2 tavi de aragaz.

Sunt deosebit de fragede si aromate. Merita sa incercati !



Pofta buna !

## **Nu uita!**

Daca iti plac retetele explicate de mine, intra pe pagina mea de Facebook, [Alina's Cuisine](#), si da-mi un LIKE. Iti multumesc!

## **Ai incercat aceasta reteta?**

Ti-a placut? Impartaseste cu noi rezultatul. Intra [aici](#) si incarca fotografia facuta de tine. Nu iti face griji daca nu este profesionista, nici noi nu suntem. Vei gasi mai apoi fotografia ta pe aceasta pagina. Iti multumesc!