



Cornuri aperitiv cu cascaval

Azi am testat o reteta noua de cornuri, dar de data acesta unele sarate, umplute cu cascaval, foarte bune pentru micul dejun, servite alaturi de platouri de aperitive, potrivite pentru pachetelul copiilor pentru scoala. Sunt moi in interior si crocante in exterior, foarte bune atat calde, cat si reci.



Ingrediente

- 620 grame faina
- 200 grame iaurt
- 200 grame lapte 13 grame sare
1 lingurita zahar
- 2 galbenusuri
- 35 grame drojdie

250 grame unt 80% grasime rece (de la frigider)

Pentru umplut: cascaval feliat (mai puteti folosi si sunca, bacon)

Ingrediente

- 1 ou batut pentru uns cornurile inainte de coacere
- Susan, mac

Preparare

Incalzim laptele si dizovam in el drojdia impreuna cu o lingurita de zahar, acoperim cu un prosop curat si lasam sa creasca 5-10

minute.





Intr-un bol sau vasul robotului, punem faina, sarea, iaurtul, galbenusurile si laptele cu drojdie.





Framantam un aluat, pe care il

impartim in 8 bucati aproximativ egale.



Intindem fiecare bucata de

aluat intr-o foaie de marimea unei farfurii medii.



Deasupra foi punem fasii de unt

foarte rece.



Intindem a doua

foaie si o suprapunem peste foaia cu unt. Procedam in continuare la fel cu restul foilor. La final vom avea 8 foi suprapuse si bucati

de unt intre ele.



Acoperim

aluatul cu un prosop de bucatarie, apoi il punem intr-o punga si-l dam la frigider cca. 90 de minute. Dupa 90 de minute, scoatem aluatul si-l mai lasam la temperatura camerei aproximativ 30-40 de minute.

Presaram faina pe masa si incepem sa intindem aluatul pana ajunge la un diametru de aproximativ 55-60 cm.

Cu un cutit bine ascutit taiem foaia in triunghiuri (20 mi-au

iesit mie).



La baza fiecarui triunghi punem cascaval apoi rulam cornurile

strans.



Le asezam in tava la 2-3

cm distanta intre ele, le acoperim cu un prosop si le lasam asa

aproximativ 30 de minute.



Preincalzim cuptorul la 180 grade Celsius, ungem cornurile cu ou batut , presaram susan/mac si le dam la cuptor aproximatic 30-35 minute, pana se rumenesc frumos.



Dupa ce le scoatem din cuptor, le ungem cu unt topit.

Le lasam sa se raceasca putin, apoi le putem servi!



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!