

## CORNETTI

### Ingredienti

- farina (550gr)
- sale
- 3 uova
- 1 lievito di birra
- latte (100ml)
- burro (260gr)
- zucchero (130gr)

### Come si prepara

Sciogliere un cubetto di lievito in un bicchiere di acqua tiepida. Lavorare in una ciotola 150 gr di farina con il lievito sciolto, il risultato dovrà essere un impasto morbido ma non appiccicoso.

Coprire la ciotola con un telo pulito e aspettare che il suo volume raddoppi.

Disporre a fontana sulla spianatoia 30 gr di farina e disporre al centro 130 gr di burro ammorbidito, aggiungere le uova, lo zucchero e il sale.

Impastare con cura. Aggiungere il panetto di pasta lievitata, preparato precedentemente. Lavorare energicamente l'impasto e metterlo in una ciotola a lievitare coperto con un telo. fino a che raddoppierà il suo volume.

Impastare il restante burro con la farina rimasta, disporre l'impasto ottenuto, in frigo perchè acquisti spessore e corpo. Stendere sulla spianatoia l'impasto lievitato e disporre al suo centro il panetto di burro intriso di farina.

Chiudere il panetto nell'impasto e stendere di nuovo con l'aiuto di un mattarello. La procedura è analoga a quella della pasta sfoglia. Disporre la pasta in frigo.

Ripetere per altre due volte la procedura (stendere, chiudere a libro, stendere richiudere a libro). Alla fine stendere la pasta con il mattarello raggiungendo lo spessore di un centimetro e mezzo.

Ricavare dalla pasta tanti triangoli con la base più corta dei due lati, quindi arrotolare i triangoli sulla base.

Disporre i cornetti ottenuti sulla teglia imburata nella quale si cuoceranno. Far lievitare in luogo

tiepido.

Cospargere i cornetti ottenuti con un leggerissimo strato di emulsione ottenuta mescolando 3 cucchiaini di zucchero con qualche goccia d'acqua. Infornare a 200 gradi in forno preriscaldato e cuocere per una ventina di minuti.

**Difficoltà:** 4

**Tempo:** 120

### Tabella nutrizionale

Valore energetico	381 kcal 1595 kJ
-------------------	---------------------

### Tags

pane e pizza, new, colazione, biscotti, dolci e dessert, Cornetti

