



Retete Culinare Romanesti | bucatarasulmaxi.ro: Cornulețe Fragede cu Gem - Rețetă Tradițională de Casă

Patiserie Ușor 120 min 6 portii Chef: Lucian

Cornulețele fragede cu gem sunt un desert clasic de casă, apreciat pentru textura fragedă și umplutura dulce și aromată. Se prepară din ingrediente simple, iar aluatul fraged se topește în gură. Sunt perfecte pentru mesele festive, sărbători sau alături de o cafea ori un ceai și se păstrează fragede mai multe zile.

Ingrediente

250 g unt

100 g smântână

2 buc. gălbenușuri

100 g zahăr

1 linguriță Esență de vanilie

350 g făină

100 g Gem

1 linguriță Sare

2 plicuri zahăr vanilat

Mod de preparare

1. Scoate untul din frigider cu aproximativ 20-30 de minute înainte pentru a se înmuia ușor.
2. Într-un bol mare, amestecă untul cu smântâna, gălbenușurile, zahărul și zahărul vanilat până obții o compoziție omogenă.
3. Încorporează treptat făina și frământă până obții un aluat moale și nelipicios.
4. Acoperă aluatul și lasă-l la frigider timp de aproximativ 1 oră.
5. Întinde aluatul într-o foaie de aproximativ 3-4 mm grosime și taie-l în triunghiuri egale.
6. Pune câte puțin gem la baza fiecărui triunghi și rulează spre vârf pentru a forma cornulețele.
7. Așază cornulețele într-o tavă tapetată cu hârtie de copt.
8. Coace în cuptorul preîncălzit la 180°C timp de aproximativ 20 de minute, până devin ușor aurii.
9. Lasă cornulețele să se răcească, apoi pudrează-le cu zahăr pudră înainte de servire.

