

Cornetti



Ingredienti

380 g di farina 20 g di lievito 80 g di zucchero 30 g di miele 50 g di burro 150 g di uova (circa 3) 80 g di latte 2 g di sale 250 g di burro per piegature (per i cornetti)

Preparazione

Mettere nell'impastatrice prima le parti asciutte: farina, zucchero, lievito, sale, burro ammorbidito, miele poi le uova, la scorza grattugiata dell'arancia, 1/2 baccello di vaniglia e far amalgamare bene tutto per 10 minuti quindi mettere l'impasto in una ciotola e farlo riposare finché avrà triplicato il suo volume.

Prendere i 250 g di burro e stendetelo un po' con il mattarello a formare un quadrato quindi stendete la pasta e metteteci sopra il burro richiudendola poi a 3 strati (a libro).

Ripetete questa operazione per 3 volte lasciando riposare la pasta in frigo per 20 minuti dopo ogni passaggio.

Stendere la pasta con il mattarello fino ad uno spessore di circa 6 mm e tagliarla in triangoli equilateri di 12 cm.

Farcire ciascun triangolo con marmellata o crema ed avvolgerli su se stessi a formare i cornetti.

Disporre i cornetti su una teglia imburata e lasciar lievitare per circa 4 ore (finché avranno triplicato di volume) quindi dorarli spennellandoci sopra l'uovo e infornarli a 200° per 12 - 14 minuti.