



reteta-video.ro

Cornulete Fragede cu Nuca si Unt

Cornulete fragede cu nuca si vanilie, pudrate cu zahar, sunt acele fursecuri care nu ne lipseau de pe masa de Sarbatori, fie Craciun sau Paste. Ca si acum! Doar ca bunica ne facea cornulete cu nuci si untura si, daca e sa ma intrebati pe mine, parca erau fragede. Dar nici **cornuletele cu unt** nu sunt deloc, dar deloc cu mult diferite.

Sunt cunoscute in Austria si Germania sub numele de Vanillekipferl sau Hókifli in Ungaria, unele dintre cele mai delicioase dulciuri ceai sau cafea. Insa nu cred ca lipseau din nicio camera, mai ales in copilaria mea. Cred ca sunt mai bine de 3 ani de cand imi propun sa arat reteta mamei de **cornulete cu nuca**, adaptata dupa cea a bunicii, si nu mai reuseam. Ca v-am zis ca sunt **fursecurile** nu preferate. Asa de mult ne plac, ca de fiecare data cand le fac, cu greu ne abtinem sa nu dam gata toata cutia. Nu chiar din prima zi sunt destul de spornice si din cateva ingrediente ies multe. Dar sunt ca semintele! Nici nu-ti dai seama cand le-ai mancat! Iti iei farfuria cu fursecuri cu nuca si, desi pare un munte de cornulete, e tare greu sa te opresti. E pe principiul, mai iau unul ca e mic si Drept este ca sunt acele **cornulete fragede** care pur si simplu se topesc in gura si te umplu de placere.

Prima data cand le-am facut la noi acasa sotul meu pur si simplu a dat gata o tava intreaga singurel. Si a fost momentul cand am declarat cele mai bune **cornulete**. Asta mai ales pentru ca le incercase pe cele cu umplutura de nuca, nu si pe cele care au nuca aluat. Mie varianta asta mi se pare chiar mai rapida si mai simpla. Dar na, fiecare gospodina are genul ei de desert de casa pe care o prefera.

Practic, aceste **fursecuri fragede cu nuci** sunt niste biscuiti de casa cu o aroma intensa de unt si vanilie si una mai subtila de nuca, spuneam... nu se fac greu, dar ai nevoie de rabdare ca sa modelezi cornuletele, capitol la care eu nu sunt cea mai tare. Motivul pentru care fac aceste **fursecuri de Craciun** si cam inca de doua ori pe an. Insa, daca aveti copilasi, este una din activitatile cele mai bune pentru ei. E ca o joaca cu plastilina. Sau daca in casa aveti pe cineva cu mai multa rabdare, nu-i rau sa-i cereti ajutorul. Puteti sa-i spuneti ca e o treaba relaxanta! 😊 Asta desi **aluatul fraged cu unt** se lucreaza usor, dar la un moment dat mie mi se pare ca nu se termina. E adevarat ca merita! Iar mama si bunica nu se vaitau niciodata ca mine, desi noi le devoram cat ai zice **cornulete cu nuca**. Nici nu considerau aceste **prajituri cu nuca** din categoria retetelor festive, facute la ocazii speciale, caci le pregateau foarte des. Ele erau simple, usoare si economice, un desert rapid, pe care-l iubea toata casa! Sa va fie de folos si sa va aduca miros si gura de Sarbatoare!

INGREDIENTE CORNULETE FRAGEDE CU NUCA SI UNT

220 g de unt cu minim 80% grasime, la temperatura camerei
100 g de zahar pudra
doua galbenusuri
100 g de nuca macinata
220 g de faina
o lingurita cu extract de vanilie
sare
3 linguri cu faina pentru intins aluatul
200 g de zahar pudra vanilat

MOD DE PREPARARE CORNULETE FRAGEDE CU NUCA SI UNT

1. Cum se pregateste aluatul pentru cornulete fragede cu nuca. Punem untul, la temperatura camerei, intr-un castron mare, adaugam cele 100 g de zahar pudra si mixam, intai la viteza mica, apoi o marim treptat, pana cand avem o crema pufoasa, cam 3 minute. Aduugam pe rand galbenusurile si mixam pana la omogenizare, de fiecare data, cat sa obtinem o crema. Punem nuca macinata si sfert de lingurita cu sare si mai mixam pana la omogenizare. Punem cele 220 g de faina si framantam cu mana, cat mai rapid. Nu trebuie sa insistam, ci framantam doar pana cand incorporam toata faina. In final, trebuie sa avem un aluat fragil, putin lipicios, ca o plastilina care poate fi strans intr-o bila. Impachetam aluatul fraged pentru fursecuri in folie alimetara, il aplatizam usor cu palmele, si il punem la frigider pentru minim 2 ore.

2. Cum se modeleaza cornuletele. Dupa 2 ore incalzim cuptorul, scoatem aluatul cu unt din frigider si presaram faina pe blatul de lucru. Luam bucatele din aluat cam de marimea unei nuci, 15-20 g, si le rulam cu mana pe planseta pana cand au grosimea unui creion, lungimea de cam 5 cm. Daca apasam mai tare cu degetul aratat si cu cel inelar, iar degetul mijlociu il lasam mai moale, capetele devin deja mai subtiri. Apoi le dam o forma de semiluna. Putem sa luam o bucata mai mare de aluat si sa formam din ea un snur gros de creion, pe care il taiem in bucati de 5 cm, carora le dam la fel forma de semiluna.

3. Cum si cat se coc cornuletele fragede cu unt si nuca. Asezam fursecurile cu nuca intr-o tava in care am aranjat hartie de aluminiu lasand putin loc intre ele, si le punem in cuptorul incalzit la 180 de grade pentru 10-12 minute, pana cand sunt usor aurii la varfuri. In momentul ce sunt scoase din cuptor, cornuletele cu nuci si vanilie sunt foarte, foarte fragile, asa ca le lasam sa se raceasca in tava 5 minute.

4. Servire si pastrare cornulete cu nuca. Cat inca sunt calde, tavalim cornuletele prin zaharul pudra vanilat si le asezam pe un platou. Se pot pastra in cutii inchise ermetic, intr-un loc racoros, 2-3 saptamani, in timp devin si mai fragede.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Cornulete Fragede cu Nuca, Unt si Vanilie*.
*POFTA BUNA!***

SFATURI:

1. Folositi unt cu minim 80% grasime si cat mai moale pentru a putea fi spumat usor.
2. Dupa ce adaugati faina, framantati doar cat aluatul sa fie omogen, usor moale, elastic si neted. Daca framantati prea mult, cornuletele cu nuca vor fi tari.
3. Daca mai este nevoie, mai punem 1-2 linguri cu faina, pentru ca marcile difera usor si pot sa absoarba mai mult sau mai putin lichid.
4. Este bine ca aluatul pentru cornuletele cu nuca si unt sa stea in frigider peste noapte. Se va lucra mult mai bine, aluatul va fi mai fin si mai maleabil.
5. Blatul de lucru trebuie sa fie tot timpul infainat, pentru a putea modela mai usor cornuletele.
6. Daca folositi aceeaasi tava pentru copt, trebuie sa o lasati sa se raceasca complet inainte. Intre timp pastrati aluatul pentru cornulete in frigider.
7. Pentru ca imediat dupa coacere fursecurile sunt foarte fragile, le lasam sa se raceasca in tava 5 minute.
8. Zaharul vanilat poate fi facut in casa. Se taie pe lung batoane de vanilie, se scot semintele, se taie apoi in bucati mai mici si se pun in intr-un borcan din sticla (semintele si pastaile), impreuna cu zaharul (tos sau pudra). Se pune borcanul inchis ermetic in camera, intunecat, se scutura zilnic, iar dupa 1 saptamana deja se poate folosi.
9. Daca fursecurile de casa cu nuci apuca sa se raceasca, zaharul pudra nu va mai adera la suprafata lor.