



reteta-video.ro

## Prajitura Semiluna cu Nuci (Cornulete Kossuth)

Cand imi e dor de bunica stiu ca e momentul sa fac o **prajitura semiluna cu nuci**. Nu stiu ce-mi placea mai mult la ea, blatul prajit aromat acoperit de nucile crocante, forma de **semiluna** in care o taia sau faptul ca atunci cand simteam miros de bun venit din bucatarie aveam deja un ritual cu bunicul. Sosuteam care sa se duca primul si cum sa stergem marginile!!!! Bunica se facea ca nu vede de complotul nostru si taaaare „mirata” era cand dispareau!!! Scuza vesnica era ca doar nu o sa puna pe masa „resturile” prajiturii care imi placeau cel mai mult! Si inca de cand mergeam la cules de nuci o bateam la cap sa ne faca **cornulete cu nuca**. Eu asa le spun ca mi placeau ca caci nu reuseam sa pronunt ca ea **Kossuth Kifli**. Se decata sa capat o bucata de **prajitura cu nuca** abia atunci cand reuseam sa pronunt corect, mai bine ma fofilam. Saaaau, ma concentram (chiar repetam inainte!!) si imi iesea, si atunci eram sigura ca primele **semilune** taiate erau ale mele! Ce bucurie de copil! Evident ca una era a mea si una a bunicului! Ca orice prajitura din copilarii

### INGREDIENTE PRAJITURA SEMILUNA CU NUCI (CORNULETE KOSSUTH)

4 galbenusuri  
4 albusuri  
200 g de unt la temperatura camerei  
200 g de zahar pudra  
200 g de faina  
100 g de nuca macinata  
coaja rasa de la o lamaie  
o jumătate de lingurita cu extract de vanilie  
un cub de unt  
o lingura cu zahar pudra vanilat  
sare

### MOD DE PREPARARE PRAJITURA SEMILUNA CU NUCA

#### PASUL 1

Incalzim cuptorul.

Ungem cu un cub de unt o tava cu dimensiunile de 20x30 cm in care am pus hartie de copt.

#### PASUL 2

Punem untul moale, la temperatura camerei, intr-un castron, adaugam zaharul pudra si extractul de vanilie si batem bine, intai la viteza mica si apoi o marim treptat, pana cand zaharul nu se mai simte.

#### PASUL 3

Punem galbenusurile, unul cate unul, si mixam dupa fiecare adaugare. Batem pana cand avem ca o crema de unt si galbenusuri aerate.

#### PASUL 4

Adaugam coaja rasa de lamaie, cernem in vas faina si continuam sa mixam pana la incorporarea completa. Apoi lasam amestecul sa se deoparte.

#### PASUL 5

Punem intr-un castron albusurile si cam un sfert de lingurita cu sare si le batem bine pana cand nu mai cad de pe paletele telului.

#### PASUL 6

Luam cam o spatula din spuma de albusuri, o punem peste compozitia de unt, oua, zahar si faina si amestecam bine. Adaugam incet albusurile ramase si amestecam usor cu o spatula, cu miscari de jos in sus, ca si cum am intoarce aluatul, pana la incorporarea completa.

#### PASUL 7

Rasturnam compozitia pentru prajitura in tava pregatita, nivelam usor deasupra si presaram peste ea nuca macinata.

#### PASUL 8

Punem prajitura cu nuci in cuptorul incalzit la 180 de grade pentru cam 35-40 de minute. In primele 20 de minute nu deschidem cuptorul, iar daca vi se pare ca nucile de deasupra se ard, o acoperim in ultimele 10 minute cu o hartie de copt.

#### PASUL 9

Cand este rumenita si trece testul scobitorii o scoatem din cuptor si o lasam sa se raceasca complet.

#### PASUL 10

Presaram deasupra zahar pudra si decupam semiluni cu ajutorul unui pahar cu marginea cat mai subtire sau cu o forma mica rotunda. Taiem dintr-o singura miscare de sus pana jos, lasand pe lateral o margine mica.

#### PASUL 11

Merge perfect langa o cafea, o cana cu ceai sau un pahar cu lapte si rezista 3-4 zile intr-un loc racoros.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Prajitura Semiluna cu Nuci.***

***POFTA BUNA!***