

REȚETA

Cornulețe cu fructe uscate, cu Nutella®

Ușor

20 min



INGREDIENTE

PENTRU 20 DE PORȚII

150 g făină

125 g unt

15 ml apă

1 g sare

5 ml oțet sau suc de lămâie

Umplură:

100 g prune sau smochine uscate

Decor:

50 -70 g Nutella®



Pentru a pregăti această rețetă delicioasă sunt suficiente 15g de Nutella® per porție.

MOD DE PREPARARE



- 1 | Încălzește cuptorul la 180°C. Amestecă untul cu apa, oțetul și sarea, iar la final adăugă făina și amestecă pentru omogenizare. Aluatul obținut se pune să se odihnească la frigider pentru 15 minute.



- 2 | Pudrează blatul de lucru cu făină și întinde aluatul în foaie subțire, apoi taie-l în 20 de triunghiuri.

**3**

Taie fructele uscate, adăugă câte o bucățică pe fiecare triunghi și rulează aluatul.

**4**

Tapetează tava cu hârtie de copt și așază cornulețele în tavă. Se coace timp de 15-20 de minute până capătă culoarea aurie.

**5**

După răcire, se decorează cu Nutella®.



6

Poftă bună!