

Cornulete pufoase cu rahat

written by Andreea



Cornulete pufoase cu rahat sunt moi imediat ce le-ai scos din cuptor, apoi se mai intaresc si devin crocante. Atat de bune, perfecte alaturi de o ceasca de cafea!

Sunt un pic diferite de varianta clasica, cea cu unt sau untura, in sensul ca ele contin si crema de branza, ceea ce le face moi si pufoase. Puteti folosi ce umplutura doriti voi: poate fi un gem mai gros, magiun sau rahat turcesc. Astazi am ales sa le umplu cu rahat turcesc pentru ca fiind moi parca se potrivesc mai bine cu aceasta umplutura.



Cornulete pufoase cu rahat

Pe blog mai gasiti si alte retete de cornulete precum: cornulete cu magiun si nuci de post, cornulete cu gem de gutui sau cornulete cu nuci.

Nu uitati ca ma gasiti si pe Instagram pentru alte retete si Story-uri dragute :).

- Ingrediente:
- 250 g crema de branza
- 100 g smantana acra 25% grasime
- 2 galbenusuri ou
- 1 lingurita zahar vanilat
- 1/2 lingurita sare
- 1 lingura otet
- 1 lingurita praf de copt
- 500-550 g faina (depinde de tipul de faina si de tipul de smantana)
- 500 g rahat turcesc de buna calitate

- zahar vanilat+zahar pudra

Intr-un castron amestecati crema de branza impreuna cu smantana acra, zaharul vanilat, sarea si galbenusurile de ou. Amestecati totul bine pana obtineti o crema, apoi adaugati otetul. La final adaugati faina amestecata cu praful de copt si amestecati bine pana ce obtineti un aluat omogen. Inveliti aluatul si dati-l la frigider pentru 2 ore. Puteti sa il lasati si peste noapte la frigider.

Incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Taiati rahatul turcesc in bastonase potrivite. Scoateti aluatul de la frigider, impartiti-l in 3 parti egale.



Cornulete pufoase cu rahat

Luati o prima bucata de aluat si intindeti-o cu ajutorul sucitorului intr-un disc cu diametrul de 22 cm. Din acest disc taiati 12 triunghiuri mari. La baza fiecarui triunghi puneti cate un bastonas de rahat turcesc, rulati fiecare triunghi incepand de la baza aluatului pana la varf, obtinand astfel cornulete.

Asezati cornuletele pe o tava acoperita cu hartie de copt. Continuati cu restul de aluat. Daca va raman resturi de aluat, le puteti strange intr-o bila de aluat, le framantati bine si formati un alt disc din care taiati triunghiuri si formati cornulete.



Cornulete pufoase cu rahat

Dati cornuletele la cuptorul incins pentru 18-20 de minute pana ce devin usor rumene. Cat sunt calde, pudrati-le cu zahar pudra amestecat cu zahar vanilat.

A doua zi nu mai sunt atat de pufoase, ci devin usor crocante. Insa sunt la fel de bune!

