

Cornuri cu magiun de prune

written by Andreea



Cornuri cu magiun de prune intr-un aluat pufos si moale, umplut cu magiun de prune si nuci, perfecte pentru dimineata sau gustare.

Nu pot sa va spun cat de mult ne-au placut aceste cornuri cu magiun. S-au pastrat moi si pufoase chiar si a treia zi. Pentru ca da, desi au iesit 10 cornuri mari si pufoase, ne-au ramas si pentru a treia zi. In prima zi am mancat eu si sotul meu cate 2 de fiecare.



Cornuri cu magiun de prune

A doua zi, pentru ca am avut mai multe pe cap, nu am avut timp de micul dejun, asa ca abia pe la pranz a mai mancat fiecare cate unul. A treia zi, ce sa vezi? Ne-am adus aminte brusc ca mai avem niste cornuri cu magiun, asa ca am dat iama in ele. Ca sa fie si mai bine, le-am incalzit cateva secunde in cuptorul cu microunde. Au iesit de parca atunci le copsesem! :).



Cornuri cu magiun de prune

Cornuri la fel de bune si pufoase au fost si cele de post umplute cu gem de caise pe care le puteti gasi [AICI](#).

Evident, puteti umple aceste cornuri si cu o crema de ciocolata, sau un alt tip de gem, insa asigurati-va ca folositi o umplutura putin mai tare astfel incat aceasta sa nu curga in timpul coacerii.



Cornuri cu magiun de prune

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

- **Ingrediente:**
- 550 g faina cu procent de proteina 12
- 7 g drojdie uscata
- 200 ml lapte cald
- 2 oua
- 100 g zahar
- 1/2 lingurita sare
- coaja de la 1 lamaie
- 2 lingurite zahar vanilat
- 70 g unt moale
- *pentru umplutura:*
- 200 g magiun de prune
- 100 g nuci macinate
- *pentru finsare:*
- 1 galbenus ou
- 1 lingura lapte
- zahar perlat (optional)

Pentru aluat: Puteti framanta aluatul la mana sau il puteti framanta cu ajutorul unui robot de bucatarie. Oricum ati proceda, iese la fel de bine, doar sa aveti rabdare sa il framantati indeajuns de mult, incat sa obtineti un aluat neted. Operatiunea de framantare dureaza cam 20-30 de minute. Intr-un castronel adaugati drojdia uscata, dupa care amestecati-o cu o lingurita de zahar, o lingura de faina si 4 linguri de lapte cald din toata cantitatea de lapte, acoperiti cu un servetel si lasati sa dospeasca pentru 10 minute. Intr-un castron amestecati ouale impreuna cu zaharul, sarea, si coaja de lamaie pana ce zaharul s-a topit.

Cand drojdia a dospit, adaugati-o peste amestecul de oua, turnati si laptele caldut si amestecati totul bine. Incepeti si adaugati treptat faina pana ce este toata incorporata. Incepeti si framantati pana obtineti un aluat moale. Apoi

turnati putin cate putin unt topit in timp ce framantati pana ce terminati toata cantitatea de unt. La final trebuie sa aveti un aluat fin si matasos.



Cornuri cu magiun de prune

Ungeti cu putin ulei un castron incapator si puneti in el aluatul, acoperiti castronul cu folie alimentara si lasati aluatul sa dospeasca la loc cald pentru 2 ore. Alternativ, puteti face aluatul de seara si sa il lasati la frigider sa dospeasca pentru 24 de ore.

Dupa ce aluatul a dospit si si-a triplat volumul, scoateti-l din castron, framantati-l 1-2 minute ca sa scoateti aerul format dupa care puteti incepe sa formati cornurile.

Pentru umplutura: intr-un castron amestecati magiunul de prune cu nucile macinate. Lasati umplutura deoparte.



Cornuri cu magiun de prune

Scoateti aluatul din vas, ungeti masa de lucru cu putin ulei si framantati aluatul 1-2 minute. Cu ajutorul unui sucitor intindeti aluatul intr-o foaie rotunda cu grosimea de 0,5 cm. Cu ajutorul unui cutit sau a unei role pentru pizza taiati 10 triunghiuri egale. La baza fiecarui triunghi puneti cate 1 lingura de magiun si rulati strans.

Asezati cornurile la o distanta de 3-4 cm intr-o tava acoperita cu hartie de copt. Acoperiti tava cu folie alimentara si lasati sa dospeasca din nou la loc cald 40 de minute.

Intre timp incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Intr-un castronel amestecati galbenusul impreuna cu laptele. Indepartati folia alimentara de pe deasupra tavii, ungeti cornurile cu amestecul de lapte si galbenus. Pe deasupra puteti presara putin zahar perlat, sau zahar simplu. Aceasta operatiune este optionala, puteti sa nu puneti deloc zahar pe

deasupra.



Cornuri cu magiun de prune

Intr-un ibric mic fierbeti 200 ml apa. Puneti o tava la baza cuptorului, turnati apa fierbinte din ibric. Pe etajul superior al cuptorului asezati tava cu cornurile cu magiun. Inchideti cuptorul si lasati sa se coaca pentru 10 minute. Dupa 10 minute, scoateti tava cu apa din cuptor si scadeti temperatura la 160 grade Celsius. Continuati coacerea pentru inca 15-20 de minute pana ce cornurile capata o crusta frumoasa si aurie.

Lasati cornurile sa se raceasca la temperatura camerei. Noi le-am servit caldute.



Corrnuri cu magiun de prune