

Cornuri cu mere

written by Andreea



Cornuri cu mere cu aluat de casa si umplutura de mere, glazura dulce din suc de mere, presarate cu mac. O gustare delicioasa buna de pus in pachetelul de scoala, de servit la cafea sau o cana de ceai.

Cornurile acestea cu mere imi aduc aminte si de copilarie. La chioscul din colt de langa scoala se vindeau niste cornuri umplute cu mere sau cu magiun de prune. Insa preferatele mele erau cele cu mere. Mi se pareau cel mai bun desert din lume!



Cornuri cu mere

Sincera sa fiu, pe vremea aceea nu stiu cu ce le glazurau, stiu doar ca erau lipicioase, deci probabil ca le puneau ceva sirop de zahar. In amintirea acelor vremuri, zilele trecute m-am apucat sa recreez cornurile cu mere ale copilariei mele. Doar ca in timp ce curatam merele, ma uitam la cojile si cotoarele de mere lasate si atunci mi-a venit o idee. Glazura cea dulce de pe deasupra va fi din suc de mere fiert impreuna cu coji si cotoare! Asa cornurile mele vor avea si mai mult gust!



Cornuri cu mere

Poate vi se pare o idee nebuneasca sa pui cotoare si coji de mere la glazura, insa, credeti-ma, glazura aceea este fenomenala! la final cotoarele si cojile se vor strecura si va ramane glazura aceea foarte parfumata. Cornurile vor avea gust infinit mai bun, iar casa toata va mirosi a mar copt!

Pe blog mai gasiti alte doua retete de cornuri: Cornuri cu

magiun de prune si cornuri cu gem de post. Tot pe blog gasiti si multe alte retete cu mere precum: rulada de mere, gogosi la cuptor cu mere coapte, cheesecake cu mere, prajitura cu mere , strudel cu mere de post.

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

- *Ingrediente pentru 16 cornuri:*
- *pentru aluat:*
- 650 g faina grau tip 650
- 2 oua si 1 albus ou (galbenusul pastrat pentru finisat)
- 80 g zahar
- 150 g iaurt grecesc 10%
- 70 ml ulei vegetal
- 1 lingurita sare
- coaja rasa de la 1 lamaie
- 50 ml lapte
- 7 g drojdie uscata
- *pentru umplutura:*
- 800 g mere
- 120 g zahar
- sucul de la 1 lamaie
- 30 g amidon
- 2 lingurite scortisoara
- 2 lingurite zahar vanilat
- *pentru glazura si finisat:*
- 1 galbenus ou (ramas de la aluat)+1 lingura lapte
- 2 linguri seminte de mac
- sucul stors de la merele rase
- cojile si cotoarele de la merele curatate
- 100 g zahar
- 1 lingurita zahar vanilat

Incepeti mai intai cu aluatul: Intr-un castronel adaugati drojdia uscata, dupa care amestecati-o cu o lingurita de zahar, o lingura de faina si tot laptele, acoperiti cu un servetel si lasati sa dospeasca pentru 10 minute. Intr-un

castron amestecati ouale, albusul, iaurtul grecesc impreuna cu zaharul, sarea, si coaja de lamaie pana ce zaharul s-a topit.

Cand drojdia a dospit, adaugati-o peste amestecul de oua 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 ulei in timp ce framantati pana ce terminati toata cantitatea de ulei. La final trebuie sa aveti un aluat fin si caz ca aluatul este prea moale, puteti sa mai adaugati 1-2 linguri de faina.

Asezati aluatul intr-un castron, acoperiti-l cu folie alimentara si lasati-l sa dospeasca la loc cald pentru 1 ora si jumatate.



Cornuri cu mere

Pregatiti umplutura de mere: spalati foarte bine merele, curatati-le de coaja. Pastrati coaja merelor deoparte. Dati merele pe razatoarea cu ochiuri mari si pastrati si cotoarele deoparte. Cu ajutorul mainilor sau cu o strecuratoare stoarceti merele rase. Colectati intr-o craticioara sucul obtinut de mere si lasati deoparte.

Puneti merele rase si stoarse intr-o cratita, adaugati zaharul, sucul de lamaie si amidonul. Dati cratita pe foc si amestecati incontinuu pana ce merele nu mai au lichid. Dati cratita deoparte, adaugati scortisoara, zaharul vanilat, amestecati bine si lasati deoparte sa se raceasca complet.

Pentru glazura de mere: in craticioara in care ati pus sucul de mere, adaugati coaja merelor si cotoarele. Dati craticioara pe foc si fierbeti la foc mic pana ce lichidul scade la jumatate. Strecurati cotoarele si cojile, dupa care le aruncati. Peste lichidul obtinut adaugati zaharul si mai fierbeti la foc mic timp de 10-15 minute pana obtineti o glazura lucioasa. Lasati deoparte sa se raceasca complet.

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.



Cornuri cu mere

Scoateti aluatul din vas, ungeti masa de lucru cu putin ulei si framantati aluatul 1-2 minute. Impartiti aluatul in 2 parti egale. Cu ajutorul unui sucitor intindeti prima bucata de aluat intr-o foaie rotunda cu grosimea de 0,5 cm. Cu ajutorul unui cutit sau a unei role pentru pizza taiati 8 triunghiuri egale. La baza fiecarui triunghi puneti cate 1 lingura de umplutura de mere si rulati strans. Asezati cornurile pe o tava acoperita cu hartie de copt.

Repetati operatiunea si cu cealalta bucata de aluat. Asezati restul de cornuri pe o a doua tava acoperita cu hartie de copt. Acoperiti tavile cu folie alimentara si lasati cornurile sa dospeasca la loc cald pentru 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 presarati mac. Dati tavile la cuptorul incins pentru 25-30 de minute pana ce sunt rumene pe deasupra.

Scoateti tavile din cuptor. Cat sunt inca fierbinti, glazurati cornurile cu glazura de mere pregatita anterior. Va puteti ajuta de o pensula de bucatarie ca sa aplicati glazura pe toata suprafata cornurilor.



Lasati cornurile sa se raceasca dupa care le puteti servi.

Sunt absolut delicioase!

Enjoy!