

# Cornulete cu fistic

written by Andreea



Cornulete cu fistic extrem de fragede si aromate, cu fistic si pudrate cu zahar si fistic. Se pregatesc foarte usor si sunt minunate la gust! Iar culoarea verde superba este data chiar de catre fisticul pudra.

Acum ca a venit primavara, cornuletele acestea cu fistic se potrivesc mult mai bine. Si bineinteles ca le puteti servi si la sfarsitul unei mese festive, de Paste sa zicem.



Cu siguranta cunoasteti tipul acesta de cornulete. Sunt diferite variante cu migdale sau cu nuci, insa varianta cu fistic mi se pare una speciala si da, este si mai scumpa ☐.

Bineinteles ca pentru aceste cornulete veti avea nevoie de un fistic de buna calitate, sa fie cat mai proaspat si cat mai verde. Nu prajiti fisticul inainte de a-l adauga in aluat caci tinde sa capete o culoare maronie. Oricum, in timpul coacerii fisticul se gateste si capata un gust minunat.

Pentru o culoare si mai frumoasa si o textura minunata, am optat ca la final sa trec cornuletele gatite prin zahar pudra amestecat cu fistic pudra.



Pe blog mai gasiti si alte retete de cornulete si fursecuri precum: fursecuri cu nuci, cornulete cu ciocolata si fistic, biscuiti cu panselute.

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

▪ **Ingrediente pentru cornulete cu fistic:**

- 150 g unt 82% grasime (la temperatura camerei)
- 80 g zahar pudra
- 1 galbenus de ou
- 1 lingurita zahar vanilat
- 120 g faina
- 200 g fistic crud macinat
- 1 praf sare

▪ **Pentru pudrat:**

- 100 g zahar pudra
- 1 lingurita zahar vanilat
- 50 g fistic crud macinat

Pregatiti aluatul pentru cornulete cu fistic: Intr-un castron sau in bolul unui mixer mixati la viteza mare untul moale impreuna cu zaharul pudra. Adaugati galbenusul de ou si amestecati din nou. Apoi adaugati faina amestecata cu zaharul vanilat si sarea. Incorporati fisticul macinat si amestecati totul bine pana ce obtineti un aluat omogen. Formati un sul de aluat si inveliti-l intr-o folie alimentara si dati aluatul la frigider pentru 1 ora.



Coaceti cornulete cu fistic: Incingeti cuptorul la 170 grade Celsius. Scoateti aluatul de la frigider si taiati din el felii. Rulati fiecare felie intr-un sir cu lungimea de 10 cm. Indoiti capetele sirului astfel incat sa obtineti un cornulet.



Puneti cornuletele formate pe o tava acoperita cu hartie de copt. Dati tava cu cornulete la cuptorul incins si coaceti pentru 12-14 minute pana sunt usor aurii, avand grija sa nu capete culoare maronie.



Pregatiti zaharul cu fistic: intr-un bol adaugati zaharul pudra impreuna cu zaharul vanilat, puneti peste fisticul

macinat si amestecati bine.



Treceti cornuletele prin amestecul de zahar si fistic astfel incat sa capete pe deasupra un strat verzui.



Puneti cornuletele pe o farfurie sau pe platoul de servit.



Sunt absolut delicioase si au o culoare superba!



Rezista foarte bine pastrate in cutii de metal inchise ermetic ferite de umezeala.



Enjoy!