

Cornulete cu magiun si nuci de post

written by Andreea



Cornulete cu magiun si nuci de post cu umplutura de magiun, nuci tocate si nuci intregi. Merg perfect alaturi de o cana de ceai fierbinte!

Ar fi fost pacat sa treaca Postul si sa nu postez si aceste cornulete, mai ales ca sunt atat de bune, incat nici nu ai zice ca nu contin oua sau lactate! Cu siguranta ati mai auzit de ele, deci nu vin eu cu ceva nou astazi. Insa, dupa multe incercari acasa, si multe tipuri de cornulete, eu zic ca asta este varianta mea cea mai buna pentru un aluat de post.

Daca doriti sa incercati si varianta mea, va las reteta si sper tare mult sa va placa!



Cornulete cu magiun si nuci de post

Referitot la umplutura, puteti folosi si rahat (aveti grija sa verificati lista de ingrediente sa fie toate de post!), dar eu cred ca la aceste cornulete cel mai bine se potriveste magiunul de prune. Ideal este sa folositi un magiun de prune mai gros care sa nu curga din cornulete in timpul coacerii. Daca aveti un borcan de magiun primit de la matusa, de la bunica sau de la mama, acum e timpul perfect sa il folositi! De asemenea, puteti folosi si alt tip de gem, dar, din nou, aveti grija da fie mai gros.



Cu toate acestea, avem ca baza de siguranta □ nucile tocate marunt care dau consistenta umpluturii si absorb umezeala din

magiun/gem, ceea ce ne ajuta mult si dau si gust tare bun la final! Eu, am folosit un magiun de prune de Topoloveni care este indeajuns de gros (si fara zahar □) si care necesita chiar putine nuci tocate, insa, am adaugat si cate un sfert de nuca pentru o textura crocanta :).

Pe blog mai gasiti si alte retete de cornulete care nu sunt de post, dar care sunt de-a dreptul delicioase, poate doriti sa le faceti in perioada Sarbatorilor! Deci pe blog va mai asteapta urmatoarele tipuri de cornulete: cornulete cu gem de gutui, cornulete cu nuci, cornulete pufoase cu rahat.

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

- **Ingrediente**
- *pentru aluat:*
- 100 ml ulei vegetal
- 80 ml apa minerala carbogazoasa (sau 100 ml bors)
- 80 g zahar pudra
- 1/2 lingurita sare
- 2 lingurite zahar vanilat
- coaja rasa de la 1 lamaie
- 1 lingurita praf de copt
- 1 varf cutit bicarbonat de sodiu
- 320 g faina alba
- *pentru umplutura:*
- 250-300 g magiun gros de prune
- 70-100 g nuci maruntite
- sferturi de nuca (optional)

Pregatiti aluatul: intr-un castron incapator turnati uleiul vegetal, apa minerala (sau borsul), zaharul pudra, sarea, zaharul vanilat, coaja de lamaie si amestecati totul pana ce obtineti un lichid omogen. Cerneti faina amestecata cu praful de copt si bicarbonatul si amestecati impreuna cu lichidul din castron.

Amestecati totul bine, framantati 1-2 minute pana obtineti o compozitie nelipicioasa. Daca totusi simtiti nevoia, mai adaugati 1-2 linguri de faina. Ideea este sa obtineti un aluat compact care nu se lipeste de maini sau de blatul de lucru. Infoliatii aluatul si dati la frigider pentru o ora.



Cornulete cu magiun si nuci de post

Intre timp, *pregatiti umplutura*: intr-un castron puneti magiunul/gemul si adaugati treptat nuca maruntita peste. Amestecati pana obtineti o compozitie omogena. Daca magiunul/gemul are consistenta mai subtire, mai puteti pune 1-2 linguri de nuca maruntita. Lasati deoparte acoperit cu o folie alimentara pentru a preveni uscarea. Ca sa va fie mai usor, puteti sa puneti umplutura direct intr-un pos de bucatarie. Cu ajutorul posului veti trasa fasii de umplutura direct pe foaia de aluat.

Incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Scoateti aluatul de la frigider, impartiti-l in trei parti egale. Luati o prima bucata de aluat, intindeti din ea o foaie subtire de forma dreptunghiulara. Taiati foaia pe lung in trei fasii egale. La baza fiecărei fasii trasati cate o fasie lunga de umplutura. Bunicile noastre puneau umplutura si cu lingurita, deci, nu gresiti nici daca faceti asa.



Din loc in loc puneti sferturi de nuca, daca doriti sa aveti mai multa nuca, asa cum imi place mie. Rulati foaia de aluat avand grija ca inchizatura sa fie in jos. (din experienta, va spun ca fiecare fasie se ruleaza cam de 3 ori). Deci: rulati prima data de la baza, acolo unde este umplutura, la prima rulare veti acoperi umplutura. Apoi mai rulati de inca 2 ori pana se termina foaia de aluat. Cu ajutorul unui cutit taiati ruloul in parti egale, obtinand cornulete. Daca ati optat si pentru sferturile de nuca, taiati cu cutitul acolo unde se termina sfertul de nuca, astfel incat sa aveti nuca intreaga in fiecare cornulet.

Puneti cornuletele pe o tava acoperita cu hartie de copt, lasati putin spatiu intre ele ca sa creasca la copt. Repetati si cu restul de aluat. Veti obtine 2 tavi de cornulete. Coaceti tavile pe rand, dati la cuptorul incins pentru 15-20 de minute, pana devin putin rumene la suprafata.



Cornulete cu magiun si nuci de post

Cat sunt calde pudrati-le cu zahar pudra din belsug.

E bine sa le consumati reci, nu foarte calde. Si atentie mare la magiunul fierbinte din umplutura :). Se pastreaza foarte bine cateva zile in cutii inchise ermetic.

Enjoy!