



Cornetti brioches - [Visualizza sul sito di manu99](#)

dolce - dolci per colazione - marmellata

Ingredient:

250gr. farina manitoba
250gr. farina 00
2 uova
25 gr lievito di birra
130 gr. zucchero
200 gr. latte
50 gr burro

-1 albume per spennellare

-marmellata o nutella per farcire

Preparazione:

Fare una fontana con le due farine, in precedenza setacciate, al centro mettere il burro a temperatura ambiente, tagliato a pezzettini.

Aggiungere le uova; sciogliere il lievito nel latte e unire piano piano alla farina e cominciare a mescolare fino a che l'impasto sarà omogeneo mettere a lievitare per almeno 2 ore in un posto tiepido.

Dopo riprendere la pasta e dividerla in tre parti, stendere ogni parte a forma di cerchio e ricavarne 8 triangoli più o meno uguali, ogni triangolo farcirlo con un cucchiaino di marmellata o nutella e arrotolarli partendo dalla base fino alla punta del triangolo, ed ecco la brioche.

Sistemarli sulla teglia del forno e rimettere a lievitare per almeno 2 ore in un luogo caldo.

Spennellare i cornetti con l'albume sbattuto e cuocere in forno a 180° per circa 15 minuti

