



CORNETTI CON RIPIENO DI MARMELLATA - [Visualizza sul sito](#) di Sconosciuto

dolce - dolci per colazione - lievito di birra

Ingredienti:

500 gr. farina 00 (va bene anche dividere con farina manitoba metà e metà)
40 gr. burro morbido
150 latte
150 zucchero
1 cubetto di lievito di birra
2 uova intere

Sciogliere il lievito con una parte di latte tiepido

In una ciotola unire la farina oppure le due farine, zucchero e il burro a pezzettini piccoli, mescolare bene con le dita, aggiungere le uova e mescolare con una paletta, aggiungere lentamente il resto del latte e il lievito sciolto, mescolare sempre, insistere nella lavorazione, quando diventa come una pagnotta si fa lievitare per due ore.

Dividere l'impasto in tre parti, stendere con il mattarello un disco e tagliare con una rotella a spicchi 8 triangoli, stendere la confettura, la nutella, la crema pasticcera densa nella parte più larga del triangolo a diminuire fino alla punta, a questo punto arrotolare iniziando dalla parte larga fino alla punta, dare la forma concava del cornetto.

Sistemare i cornetti sulla teglia ricoperta di carta da forno e lasciarli tutta la notte dentro il forno spento. La mattina si spennellano i cornetti con il rosso dell'uovo e poco latte sopra la granella e si mettono a forno a 180° x 15/20 min. dipende dalle dimensioni del cornetto.

