



Cornetti: similkornetti senza uova - [Visualizza sul sito di silvia](#)

dessert - colazione - leggeri

da Il Ricettario di Bianca

Ingredienti:

200 g farina 00

200 g farina Manitoba

20 g di lievito

latte q.b.

80 g burro

60 g zucchero

vanillina

sale

Procedimento:

fare un crescito con 200 g di farina 00, 10 g di lievito, 1 cucchiaino di zucchero (preso dai 60 g), e acqua tiepida quanto basta per ottenere un impasto morbido, liscio e compatto. Far lievitare 1 ora. (ne ho messi 65 gr. di acqua))

Fare un altro impasto con 200 g di Manitoba, 10 g di lievito, burro ammorbidito a temperatura ambiente, zucchero, vanillina, sale e latte tiepido quanto basta mi sono bastati 30 gr. di latte).

Questo impasto deve risultare molto, molto morbido, quasi difficile da lavorare.

Aiutarsi infarinando le mani e lavorare a lungo fino a che l'impasto non si incorda bene.

Ora amalgamare perfettamente i due impasti lavorando a lungo.

Far lievitare 2 ore.

Dare la forma desiderata, panini, cornetti e far lievitare nuovamente per un'ora.

Infornare a 180° per circa 15 minuti.

Risultato: sono molto buoni, ma un pò asciutti, si devono farcire, con marmellata o nutella o pasticcera 😊



[Qui la sequenza fotografica passo passo.](#)