Retete Culinare Romanesti | bucatarasulmaxi.ro: Cornulețe Fragede cu Magiun - Rețetă Tradițională

Deserturi traditionaleUșor 50 min 25 portiiChef: Lucian

Cornulețele fragede cu magiun sunt un desert tradițional românesc, apreciat pentru aluatul fraged care se topește în gură și umplutura aromată de magiun de prune. Sunt ideale pentru sărbători, mesele în familie sau alături de o cafea ori un ceai, iar pudrate cu zahăr devin un desert clasic iubit de toate generațiile.

Ingrediente

500 g făină albă

250 g unt

1 buc. ou

200 g smântână

100 g magiun de prune

1 plic zahăr vanilat

1 linguriță sare

100 g zahăr pudră

Mod de preparare

1. Amestecă făina cu untul rece tăiat cubulețe până obții un aluat nisipos.
2. Adaugă oul, smântâna, zahărul vanilat și un praf de sare, apoi frământă rapid până obții un aluat omogen.
3. Învelește aluatul în folie alimentară și lasă-l la frigider aproximativ 30 de minute.
4. Întinde aluatul într-o foaie subțire și taie-l în triunghiuri egale.
5. Pune câte o linguriță de magiun la baza fiecărui triunghi și rulează spre vârf.
6. Așază cornulețele într-o tavă tapetată cu hârtie de copt.
7. Coace-le în cuptorul preîncălzit la 180°C timp de aproximativ 20 de minute, până devin ușor aurii.
8. Lasă-le să se răcească câteva minute, apoi tăvălește-le prin zahăr pudră și servește-le.