



Cornulete fragede

- **Oua - 4 buc**
- **Margarina - 500 g**
- **zahar - 300 g**
- **praf de copt 10g - 2 plicuri**
- **Faina - 1.2 kg**
- **Zahar vanilat - 2 plicuri**
- **Sare - dupa gust**
- **Smantana - 400 ml**
- **Rahat - 500 g**

Margarina, la temperatura camerei se mixeaza cu zaharul, sarea si ouale intregi.

Cand s-au omogenizat bine se adauga smantana (sau iaurt), sarea si faina cu praful de copt.

Rezulta un aluat moale si matasos.

Se intinde foaie (aproximativ 2 mm grosime) in forma de dreptunghi, apoi se taie triunghiuri de aceeasi marime. Inainte de asta sa nu uitam sa pudram blatul de lucru cu faina.

Se aseaza rahatul taiat cubulete, in partea mai lata a triunghiului, apoi se ruleaza pana la capat.

Se aseaza in tava de cuptor neunsa. Se poate pune hartie de copt.

Se lasa o mica distanta intre ele, pentru ca mai cresc la cuptor.

Se introduce tava in cuptorul preincalzit la 170°C, pentru aproximativ 25 de minute.

Sunt putin migaloase, dar foarte gustoase.

Se pot servi pudrate cu zahar sau nu, alaturi de un ceai aromat sau o cafea.

Raman fragede pentru mai mult timp.

Pofta buna