



Cornulete crocante cu faina de gris

- **Faina din gris - 300 g**
- **Untura - 150 g**
- **zahar - 75 g**
- **Oua - 1 buc**
- **Rahat - 250 g**

Se foloseste faina din gris pentru ca aceste cornulete sa iasa mai crocante, dar se poate folosi si faina obisnuita.

Faina din gris se cerne, se amesteca toate ingredientele, apoi se lasa sa se odihneasca minim 30 de minute.

Cand s-a racit se intinde o foaie in forma de dreptunghi, apoi se taie in forma de triunghiuri care se umplu cu rahat (taiat cuburi).

Rahatul se aseaza la baza triunghiului si se ruleaza.

In tava se pune hartie de copt apoi se aseaza cornuletele, fara a lasa mare distanta intre ele.

Se introduce tava in cuptorul preincalzit la 170°C pentru aproximativ 15-20 de minute.

Datorita fainii din gris, ies foarte crocante, dar in acelasi timp se topesc in gura (fragede).

Pofta buna!