

I CORNETTI DI NONNA PAPERA

di Tania Monte



INGREDIENTI PER 16 CORNETTI

YOGURT BIANCO DOLCE	125g
FARINA 00	250g
BURRO	125g
LIEVITO PER DOLCI	1/2 BUSTINA
ZUCCHERO A VELO	QUANTO BASTA
NUTELLA O MARMELLATA	QUANTO BASTA



PROCEDURA

1

SCIOGLIERE IL BURRO SENZA PORTARLO A TEMPERATURA TROPPO ALTA

2

IMPASTARE LA FARINA (PRIMA SETACCIARLA) CON LA BUSTINA DI LIEVITO;
AGGIUNGERE LO YOGURT (DEVE ESSERE A TEMPERATURA AMBIENTE 20°C) E QUINDI IL BURRO

3

AMALGAMARE IL TUTTO DELICATAMENTE FINO A FORMARE UN IMPASTO GOMMOSO E COMPATTO

4

LASCIARE RIPOSARE IL TUTTO, COPERTO E AL BUIO PER 10 MINUTI

5

FORMARE DUE BOCCE

6

STENDERE CON UN MATTARELLO UNA BOCCIA E FARE UN DISCO DI CIRCA 40 CM DI DIAMETRO PER 3÷4 MM DI SPESSORE
(AIUTARSI CON DELLA FARINA)

7

TAGLIARE IL DISCO IN 8 SPICCHI

8

FARCIRE GLI SPICCHI CON LA NUTELLA O LA MARMELLATA UNO ALLA VOLTA, ARROTOLARLI E DARGLI LA FORMA DI CORNETTO

9

INFORNARE A FORNO PRE-RISCALDATO A 180 ÷ 200°C PER 20 MINUTI

10

TOGLIERE I CORNETTI DAL FORNO, LASCIARLI RAFFREDDARE E COSPARGERLI DI ZUCCHERO A VELO