

# CORNETTI

## **INGREDIENTI: per 20 cornetti circa**

- gr. 300 Farina Bi-Aglut (Plasmon)
- gr. 40 Zucchero
- gr. 50 Acqua
- gr. 90 Burro
- n. 3 Uova intere
- zucchero a velo

## **PROCEDIMENTO:**

Disporre la farina a fontana, unire gli ingredienti e amalgamare il tutto, fino a formare una palla liscia e compatta. Tagliare un po' del composto e spianare con il mattarello fino ad uno spessore di cm. 1. Dare una forma rettangolare e poi con il coltello una forma triangolare e ponete al centro del triangolo un cucchiaino di marmellata o crema pasticcera. Arrotolare e dare la tipica forma di cornetto. Battere un albume, spennellare i cornetti e spolverarli con dello zucchero. Cuocere per circa 20 minuti a 180°C. Ultimata la cottura, spolverate con lo zucchero a velo.