

Cornetti allo yogurt (Dolci)



Preparazione

Ponete in una ciotola le farine setacciate con la vanillina, aggiungete il burro morbido a pezzetti, un uovo e il tuorlo, lo zucchero, il pizzico di sale. Cominciate a impastare e unite poco per volta il lievito di birra sciolto nel latte tiepido e lo yogurt. Amalgamate il tutto e trasferite l'impasto su un piano di lavoro infarinato, continuate a lavorarlo energicamente per 10 minuti. Fate lievitare il panetto ottenuto in una ciotola coperta fino a quando non avrà raddoppiato il suo volume. Una volta lievitato, dividete l'impasto in due parti uguali e stendete ognuna con il matterello fino a formare un cerchio di circa 40 cm di diametro. Ricavate 12 triangoli uguali da ogni disco e spennellateli con l'uovo rimasto sbattuto. Arrotolate ogni triangolo partendo dal lato più corto. Posizionate i cornetti su una teglia rivestita di carta da forno, spennellateli con l'uovo e cospargeteli di zucchero granella. Lasciate lievitare i cornetti per altri 45 minuti, dopodiché infornateli a 180° per circa 10 minuti.

Consigli

Per preparare dei cornetti perfetti, prediligete nella scelta dello yogurt quello bianco oppure quello greco, giacché offrono un buon contrasto di sapore.

Curiosità

Lo yogurt è una specialità le cui origini sono antichissime, come del resto testimoniano le scritture di Erodoto e, in secondo luogo, le trascrizioni delle opere di Omero.

Informazioni

Preparazione 120 minuti

Cottura 10 minuti

Dosi per 12 persone

Difficoltà Difficile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su

shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Farina "00" 300 grammi

Farina manitoba 100 grammi

Zucchero 75 grammi

Yoghurt (125 ml di yogurt a temperatura ambiente)

Lievito di birra 25 grammi

Vanillina 1 bustina

Uova 2 unità

Tuorli d'uovo (un tuorlo)

Burro 100 grammi (a temperatura ambiente)

Sale (un pizzico di sale)

Zucchero (zucchero in granella per decorare)

Latte 50 millilitri (tiepido)