

Cornetti veloci senza uova né zucchero



Ingredienti:

250 g farina 00

125 g yogurt intero

150 g burro

1/2 bustina lievito per dolci

vaniglia

ripieno a scelta

Mettete nella ciotola la farina, lo yogurt, il lievito, la vaniglia in bacca, liquida o polvere, il burro a pezzettini.



Amalgamate bene il tutto con le mani finché ottenete un impasto omogeneo. Non c'è bisogno di stare a riposo nel frigo. Dividete in due parti. Stendete in forma circolare ogni parte e tagliate a spicchi. Farcite con il ripieno scelto.



Arrotolate i cornetti e mettete nella teglia con carta forno sotto o silicone. Mettete la teglia nel kit forno.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta 5 minuti poi fiamma media 15 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



La seconda teglia cuocete direttamente a fiamma media 15 minuti, il kit è già caldo. Raffreddate sulla gratella.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.