

I cornetti senza burro

Ingredienti

600 gr. di farina di semola di grano duro rimacinata
250 gr. di latte tiepido
120 gr. di zucchero
1 uovo
6 cucchiaini di olio di oliva
1 lievito di birra
1 stecca di vaniglia (ho usato quella zanzibarina)
cioccolato da inserire nell'interno (una tavoletta da 100 gr.)

Preparazione

Sciogliere il lievito nel latte tiepido dove precedentemente è stata inserita la stecca di vaniglia. Inserire il tutto, insieme agli altri ingredienti, in un robot e lavorare il composto fino a quando appare liscio. Versare l'impasto in una ciotola e coprirlo con una pellicola trasparente e farlo lievitare fino a quando non raddoppia il suo volume.

Dopo averlo di nuovo impastato a mano stenderlo con un mattarello e tagliare dei triangoli isosceli. Inserire nell'interno due quadratini di cioccolato e arrotolare i triangolini partendo dalla base.

Disporli in una teglia ricoperta da carta forno e farli lievitare per qualche ora fino a quando non si raddoppia il loro volume. (n. cornetti 15)

Infornare a 180 gradi (forno statico) per 15 minuti circa.

Buona colazione a tutti.

P.S.

La stecca di vaniglia va ammorbidita nel latte quasi bollente, poi bisogna aprirla con un coltellino e versare i semini nel latte. Solo quando il latte è tiepido inserire il lievito.

Calorie per ogni cornetto: 220

