

Vanil Kifle

CORNETTI ALLA VANIGLIA / VANILLA CRESCENTS



Ingredienti

Per l'impasto:

330 g farina tipo 0
250 g burro/margarina o 220 g di strutto
21 g lievito di birra in poca acqua o latte
Sale

Per il ripieno:

60 g noci tritate
60 g semi di papavero macinati
60 g zucchero
Poco latte

Per l'esterno:

zucchero a velo

Preparare prima i due ripieni. Tritare le noci e aggiungere 30 g di zucchero. Macinare i semi di papavero con un normale macina caffè e aggiungere 30 g di zucchero. Per ognuno dei due ripieni aggiungere pochissimo latte per volta fino a quando il composto smette di essere sabbioso e si riescono a formare delle palline.

Per l'impasto sbriciolare farina e burro (io uso 100 grammi di strutto e 130 di margarina) con un pizzico di sale. Nel mezzo sciogliere il lievito di birra con un po' di acqua o di latte freddi. Impastare velocemente e dividere l'impasto in 3 parti.

Stendere ogni parte a formare un cerchio e tagliare con un coltello 8 spicchi. Posizionare una pallina di ripieno in ogni spicchio, inumidire i bordi con un poco di acqua e chiudere i cornetti.

Cucinare in forno a 180 gradi per 12-15 minuti e appena sfornati immergere nello zucchero a velo, di modo che con il calore possa aderire meglio al cornetto.

Vanil Kifle

CORNETTI ALLA VANIGLIA / VANILLA CRESCENTS

