

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cornetti di burro

LUOGO: Europa / Ucraina

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 1 tazza di burro dolce o margarina
- ½ tazza di zucchero
- 1 rosso d'uovo
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- ¼ tazza di mandorla tritata
- 1 2/3 tazza di farina
granelli di zucchero.

PREPARAZIONE

1 Sbattere il burro ad alta velocità e lo zucchero gradualmente fino a che sia leggero e spumoso. Incorporare sbattendo il rosso d'uovo e l'estratto di vaniglia. Incorporare sbattendo le mandorle, quindi la farina.

Con le mani prendere dei pezzi da 2.5cm di impasto e formare dei cornetti. Mettere su di un foglio di carta da forno non unto, circa 2.5 cm l'uno dall'altro. Infornare a 175°C per circa 20 minuti, o fino a che diventino dorati sui bordi. Mentre sono caldi, coprirli con lo zucchero.