

ANTIPASTI E SNACK

Cornetti salati per buffet

DOSI PER: 30 pezzi DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: molto basso

NOTE:

I CORNETTI POSSONO ESSERE FARCITI CON SALUMI, CREME AL FORMAGGIO, SALSE A BASE DI VERDURE E LE



I Cornetti salati per buffet sono degli antipasti sfiziosi perfetti da servire e gustare in ogni occasione. Li potete proporre con l'aperitivo, gustare a merenda, per una gita fuori porta, sono talmente morbidi e invitanti che è impossibile resistere alla loro bontà. Per prepararli avrete bisogno di ingredienti semplici che solitamente non mancano mai in dispensa, basta procurarsi: la farina, un uovo, il latte, il lievito di birra fresco, il sale, lo zucchero e con poco sforzo realizzerete un impasto che esigerà solo di un pochino di tempo per la lievitazione, ma il risultato ripagherà per gusto, versatilità e leggerezza.

Venite a scoprire altre ricette sfiziose per arricchire il vostro buffet:

[Cornetti di sfoglia](#)

[Mini croissant](#)

[Biscotti salati](#)

[Ventagli di prosciutto e grana](#)

INGREDIENTI PER 30 CORNETTI

FARINA 00 500 gr

LIEVITO DI BIRRA FRESCO 12 gr

LATTE TIEPIDO 250 ml

BURRO MORBIDO 100 gr

UOVO MEDIO 1

SALE FINO 10 gr

ZUCCHERO SEMOLATO 5 gr

LATTE per spennellare i cornetti -

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare i cornetti salati per buffet, per prima cosa pesate gli ingredienti per realizzare la ricetta. Intiepidite il latte e aggiungete lo zucchero. Sciogliere nel latte il lievito di birra fresco sbriciolato. Mescolate il tutto in modo che si scioglia bene sia il lievito che lo zucchero. Nella terrina della farina unite l'uovo.



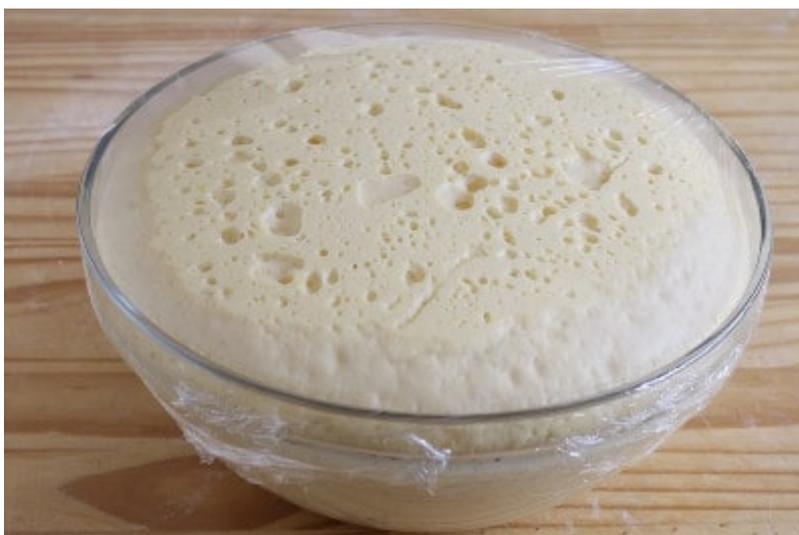


- 2 Poi procedete con il sale e il burro morbido, infine versate i liquidi. Impastate bene e formate un bel panetto liscio e omogeneo. Coprite con pellicola la ciotola con il panetto, lasciate lievitare per 90 minuti nel ripiano centrale del forno con la luce accesa.





3 Riprendete l'impasto lievitato, ponetelo su una spianatoia infarinata e appiattitelo prima con i polpastrelli poi con il mattarello. Con un tagliapasta create tanti triangoli, che andrete ad arrotolare partendo dalla parte più larga fino ad arrivare nella parte più stretta. Adagiate i cornetti sulla placca del forno foderata con un foglio di carta forno, distanziati l'uno dall'altro. Per questo quantitativo servono due teglie. Lasciateli lievitare un paio d'ore in forno con la luce accesa. Trascorso il tempo spennellate i cornetti con un pochino di latte. Preriscaldate il forno a 180 gradi. Appena il forno raggiunge la temperatura di 180 gradi, cucinate i cornetti mettendoli nel ripiano centrale del forno per 18-20 minuti al massimo, verificate se sono leggermente dorati in superficie vuol dire che sono cotti, sfornateli e metteteli su una gratella a raffreddare.





CONSERVAZIONE

I cornetti si conservano bene anche il giorno dopo, basta metterli in sacchetti per alimenti. Possono essere congelati anche dopo la cottura, avendo cura di lasciarli in vassoi distanziati

l'uno dall'altro, una volta congelati potete trasferirli in sacchetti per alimenti e usarli al bisogno.

CONSIGLIO

Se volete arricchirli in superficie potete aggiungere semi di sesamo o semi di papavero.