

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cornetti allo yogurt ripieni

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [6 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



INGREDIENTI

- 250 g di farina
- 80 g circa di burro
- 1 vasetto di yogurt bianco da 150 g
- 1 pizzico di sale
- 1 bustina di vanillina
- mezza bustina di lievito per dolci
- 150 g di marmellata oppure di Nutella
- poco latte
- 1 uovo
- poco zucchero a velo per decorare.

PREPARAZIONE

- 1 Sciogliete il burro nel microonde e lasciatelo raffreddare.

In una ciotola mettete la farina e aggiungete il burro, cominciate ad impastare ed unite tutti gli altri ingredienti, impastare fino ad avere una pasta omogenea.

Avvolgete la pasta nella pellicola trasparente e fatela riposare in frigo per 30 minuti.

Con l'aiuto del mattarello stendete metà pasta sopra un piano infarinato ricavando un disco, stendete anche la pasta rimasta, ricavate 10-12 triangoli e farcite a piacere con marmellata o Nutella nell'estremità più larga, arrotolate su se stessi i cornetti e trasferiteli sopra una placca da forno rivestita di carta forno.

Spennellate la superficie con una miscela di latte e tuorlo d'uovo e infornate a 180°C per 20 minuti.

Una volta pronti lasciateli intiepidire e spolverizzarli con zucchero a velo.

