



## Cornetti

### Ingredienti

500 g farina

250 ml latte

1 uovo

100 g zucchero

80 g burro

scorza di arancia

limone

due bustine di vanillina

mezzo cubetto di lievito (se si vuole finire tutta l'operazione in 2/3 ore, altrimenti 6/7 grammi se lo si vuole far lievitare tutta la notte)

100 g di burro per la sfogliatura

Preparare la pasta brioche e farla lievitare per un paio di ore poi dividere l'impasto in 8 pezzi dello stesso peso e stendere in sfoglie sottili, sovrapporle e tra una e l'altra posizionare il burro precedentemente lavorato a pomata (o comunque fuso, morbido); sull'ultima sfoglia non mettere nulla.



Dopo aver creato la torretta di sfoglie stendere il tutto in una unica sfoglia, da questa formare i cornetti e lasciare lievitare ancora (per l'infornata del mattino è preferibile usare la versione con meno lievito). Cuocere in forno a 180 gradi per 18/20 minuti.

