



Cornetti con macchina del pane

Ingredienti

400 g di farina manitoba
2 cucchiaini colmi di zucchero
1 cucchiaino di sale
1/2 cubetto di lievito di birra
1 uovo
60 g di burro
latte 180-200 ml circa

Trovati sul [blog di Marsettina](#), provati e... Approvati! Facili da preparare, fa tutto la mdp bisogna solo dare la forma. Il giorno dopo basta scaldarli un po' e tornano come appena fatti.

In un bicchiere graduato aprire l'uovo e sbatterlo con una frusta, aggiungere il latte fino ad arrivare a 225 ml, aggiungere il burro fuso e versare tutto nel cestello della macchina del pane. Aggiungere la farina, lo zucchero, il sale ed il lievito sfarinato.

Azionare il programma di pasta lievitata che impasta e lievita, dura circa 1 ora e 30 minuti e quando finisce azionare per la seconda volta lo stesso programma.

Alla fine del secondo impasto, spianarlo e ritagliare dei triangoli da arrotolare su se stessi per formare i cornetti e sistemarli su una teglia rivestita con carta forno.

Lasciarli lievitare per circa 8 ore coperti con un panno, io solitamente li preparo la sera e li lascio lievitare tutta la notte. Al mattino preriscaldare il forno a 180°, spennellare i cornetti con l'uovo sbattuto ed infornare per circa 20-25 minuti.

Farli raffreddare e farcire a piacere.

N.B.: Si possono anche preparare in anticipo e far lievitare in frigo in modo da rallentare la lievitazione, ma serve farli lievitare almeno 4 ore fuori dal frigo prima di infornare.

Si possono anche surgelare prima ancora di iniziare la lievitazione e farli lievitare appena usciti dal freezer.