



Cornetti salati con lievito istantaneo

Ingredienti

300 g farina
2 vasetti di yogurt bianco naturale
1 bustina da 16 g di lievito istantaneo per torte salate
1 cucchiaino di sale
latte per spennellare q.b.

Questa ricetta è semplice, veloce e gustosa. Adatta ad una cena improvvisata, quando non si ha il tempo per una lievitazione. Ovviamente la farcitura si può tranquillamente sostituire con ciò che preferite o che avete a disposizione,

Impastate lavorando insieme tutti gli ingredienti, tenendo per ultimo il lievito. Dividete in 5 parti l'impasto ottenuto. Con il matterello formate un triangolo con ogni pezzo d'impasto e farcitelo con una fetta di prosciutto cotto e una di



scamorza.

Per ottenere i cornetti arrotolate partendo



dal lato lungo e date la forma del cornetto.

Disponeteli

su una teglia rivestita di carta forno, spennellateli con un pochino di latte e infornate a 180° per 25 minuti in forno



statico preriscaldato.