



## **Cornetti**

### **Ingredienti**

800 g di farina

300 ml di latte

200 ml di yogurt

2 uova

1 cucchiaino di sale

1 cucchiaino di zucchero

40 g di lievito fresco

250 g di burro

Sono molto buoni mangiati caldi con una tazza di latte per colazione!

Mettiamo il lievito con un po' di latte caldo e un cucchiaino di zucchero, per 15 minuti. Si impasta la farina con il lievito e gli altri ingredienti tranne il burro, poi si lascia riposare 15-20 minuti. Dividiamo l'impasto in 10 parti uguali. Ogni parte viene stesa con il matterello a forma rotonda più sottile possibile. Prendiamo una parte e unghiamo la superficie di sopra di burro, poi ci mettiamo un'altra parte sopra e unghiamo la superficie di sopra, e così via, fino a sovrapporre 5 parti. Attenzione: l'ultimo pezzo non va unto! Si fa lo stesso procedimento per le altre 5 parti. Queste 2 "colline di impasto" vengono stese sempre il più sottile possibile. Si tagliano a triangoli e poi si riempiono di mele grattugiate, zucchero e cannella a piacere. Si arrotolano e si mettono nel forno preriscaldato e si lasciano nel forno a 200 gradi per 15-20 minuti.

Ricetta di [yaya6](#), provata e fotografata da Rina