



## Mini cornetti

### Ingredienti

30 g di lievito di birra  
75 ml di acqua tiepida  
1 patata lessa tiepida schiacciata  
60 g di zucchero  
60 g di margarina  
1 uovo  
1 pizzico di sale fino  
350 g di farina

Ottimi per concludere in tutta dolcezza la cena, si possono anche farcire con nutella, marmellata, crema.... tutto quello che vi piace!

In una terrina fate sciogliere il lievito nell'acqua, unitevi la patata schiacciata, lo zucchero, il burro sciolto, l'uovo, il sale e metà della farina.

Amalgamate insieme tutti gli ingredienti.

Passate il composto sulla spianatoia infarinata e aggiungete la rimanente farina, lavorare l'impasto almeno 5 minuti, deve risultare morbido ed elastico.

Disponete l'impasto in una terrina leggermente unta, coprite con un canovaccio e mettete in luogo tiepido a lievitare fino a che non raddoppia di volume.

Lavorate l'impasto per alcuni secondi, dividetelo a metà, quindi tirate due sfoglie rotonde di circa 30 cm di diametro. Suddividete i due cerchi in 16 fette ciascuno.

Arrotolate le fette su se stesse, cominciando dalla parte più larga, date la forma di mezzelune a ciascun cornetto e disponeteli sulla placca da forno coperta con carta da forno. Coprite con un canovaccio e lasciate lievitare di nuovo finchè non raddoppiano di volume.

Cuocete nel forno preriscaldato a 200° per 15-20 minuti.

Ricetta e foto originale di [KUAHERI](#)



Foto attuale di Rita Roveri