

Prove tecniche di Natale: minicornetti alle nocciole





Ragazzi, ma vi rendete conto che fra una settimana è Natale...???!

No, io non ci sono ancora con la testa...quest'anno proprio non riesco ad organizzarmi. Conto, in questa fine settimana, di riuscire a ultimare alcune cosucce che ho in ballo, e di iniziare a produrre gli ultimi regali home made. Il tempo vola ed io sono irrimediabilmente indietro...in questi giorni ho preparato vari sali aromatizzati, di cui vi parlerò più avanti.

Ma torniamo a noi...

Altre prove tecniche di Natale...

..questa volta sono piccolissimi cornetti dall'invitante ripieno, che andranno a riempire i sacchetti da regalare alle amiche.

Si, perchè sono davvero facilissimi da fare, ma sono buoni, buoni buoniii!!!!

Uno tira l'altro, ve lo garantisco, non vi fermerete più.

La ricetta l'ho presa da Sale e pepe del mese di dicembre, numero davvero incantevole, tutto improntato al menù delle feste, ma soprattutto con un'ampia parte dedicata alle idee di

pasticcera da regalo.

la cosa più lunga è formare i cornettini, che nel mio caso erano davvero piccolissimi...per il resto è più lungo da spiegarsi che da farsi!

Cominciamo?

Via...



Ingredienti:

1 foglio di pasta sfoglia surgelata, per me di forma rotonda
100 gr di nocciole non tostate, macinate

4 cucchiaini di yogurth bianco dolce
zucchero a velo
poca farina

Preparazione:

Per prima cosa scaldate il forno a 200°.

Spolverizzate il piano di lavoro con poca farina e stendete la pasta sfoglia...se è il caso tiratela leggermente col mattarello, deve avere uno spessore di 4 mm circa.

Tagliatela a dischi di circa 10-15 cm di diametro e con la punta di un coltellino dividete ogni disco diagonalmente in 4 triangoli.

Impastate le nocciole macinate in una ciotolina con lo yogurth e lo zucchero a velo, quanto basta per creare una crema densa ma morbida...qualora rimanesse un pò duretta, niente paura...basta aggiungere un goccio di yogurth o latte.

Sistematela sulla base di ogni triangolino, un cucchiaino dell'impasto di nocciole, arrotondatelo verso le punte ed arcuate leggermente, in modo da formare dei cornetti.

Foderate una placca con carta da forno, adagiatevi delicatamente sopra i cornettini e cuocete per circa 10-12 minuti, finchè risulteranno gonfi e dorati. Mi raccomando, curateli perchè essendo davvero piccolissimi, cuociono in un lampo...una piccola distrazione e rischiate di bruciarli!!! I miei poi, essendo lo stampino piuttosto piccolo (10 cm di diametro) sono risultati davvero micro...li ho curati a vista, eheheheh!

Sfornateli, lasciateli raffreddare, trasferiteli su un vassoio, o in una scatola o dove più vi piace e cospargeteli di zucchero a velo.

Vi piace la mia ciotolina natalizia...con la faccina di Babbo Natale?



Ora vi lascio, augurandovi un felice fine settimana...immagino che per molti di voi sarà intensissimo, come il mio del resto...

Colgo l'occasione per ringraziare [Anna](#), organizzatrice ed anche mia abbinata nello swap Cibirlibri, che mi ha mandato un bellissimo libro tutto sul cioccolato...a presto quindi con nuove sperimentazioni! Grazie di cuore Anna...spero che il mio libro ti arrivi oggi...e soprattutto che ti piaccia!

Un abbraccio a tutti e buon week end!