

# Cornulete cu nuca

## Cornulete cu nuca

### Ingrediente :

500 g faina, 200 g miez de nuca (macinat), 1 pachet margarina, 1 pachet praf copt (pentru 500 g faina), 2 oua, 150 g zahar, un praf sare

### Preparare :

Pui pe o planseta: faina cernuta, margarina. Le amesteci pina se incorporeaza bine, dupa aceea adaugi nuca macinata, zaharul, 1 ou intreg si un galbenus (in cazul cind ouale sint mici, pui 2 oua intregi si un galbenus). Praful de copt il stingi cu 1 lingura de otet sau zeama de lamiie sau il amesteci ca atare cu restul ingredientelor, faci o minge, o mai framinti de citeva ori si o pui la rece 2-3 ore (poate sa ramina la rece chiar si citeva zile). Rupi cite o bucatica cit o nuca mica si dai forma de cornulet. Pui cornuletele pe o tava tapetata cu hirtie de copt si le dai la cuptor la foc economic. Le scoti din tava, le pui pe un platou si cerni pe deasupra zahar pudra cu vanilie. Sint aspectosi si gustosi. Pofta buna.