

Corabioane

Corabioane

Ingrediente :

250 g faina, 120 g zahar vanilat, 200 g unt proaspat, 2 galbenusuri, 2 lingurite de apa rece, un praf de sare. Sirop de zahar ars sau sirop de fragi sau de zmeura.

Preparare :

Se cerne pe masa de aluat faina amestecata cu zahar pisat si vanilat. Se face loc la mijloc si se pun galbenusurile, 2 lingurite de apa rece, untul proaspat desfacut in bucati si sare. Se framinta repede un aluat care se lasa 1/2 ora sa se adihneasca la rece. Se intinde pe masa presarata cu putina faina o foaie groasa de 1/2 cm. Se taie forme rotunde sau romburi, care se coc, la foc potrivit, mai mult slab. Nu trebuie sa se rumeneasca. Se servesc cu sirop de zahar ars, sau sirop de fragi sau de zmeura. Se pune intr-o farfuriuta adinca siropul, deasupra se pun fursecuri.