

Cornuri ca la brutarie

Ingrediente

*1 cub drojdie
1 lingurita cu zahar
2 cani lapte + 4 linguri pentru maia
1 kg faina
2 linguri unt
1 ou
sare
chimen
susan*

Preparare

Pregatesti maiaua din drojdie, zahar si 4 linguri lapte caldut. Apoi, framanti un aluat din maia, faina, lapte cald, unt si sare. Intinzi o foaie subtire, o rulezi si tai triunghiuri de latimea a doua degete. Intinzi fiecare triunghi, il rulezi dinspre baza spre varf si le lasi 2 ore sa creasca. Apoi, le ungi cu pensula inmuata in ou si le presari cu sare, chimen sau susan. Le coci in cuptorul incalzit bine in prealabil.