Le ricette di Cucinattiva

*di Laura Fasano*

Questa ricetta, un pochino particolare, Ã¨ venuta fuori da degli ingredienti avanzati da altri dolci, quindi si puÃ² dire a pieno che Ã¨ una ricetta di riciclo. Le persone che hanno assaggiato questi mini cornettini sono rimasti con lâ??acquolina in bocca, aspettandone altri!!

Ovviamente non aspettatevi dei cornetti soffici di pasta sfoglia, come si prendono al bar. Questi hanno il pregio di essere facilmente digeribili e si tuffano benissimo nel latte o nel tÃ¨. Sembra quindi un impasto biscottato che si adatta con qualsiasi crema vogliate rimpinzarlo. Ma ora non svelo piÃ¹ nessun segreto dei miei Cornetti Orzati e sta a voi cucinarli e assaggiarli!

## Ingredienti per 4 persone:

– 300 g di farina di orzo;
– 150 g yogurt bianco;
– 6 g di lievito di birra fresco;
– 45 g  di miele;
– 4 cucchiai di olio di semi;
– 1 cucchiaino di sale.

### *Preparazione:*

In un recipiente largo e alto, mettete la farina setacciata il sale e mescolate. In un bicchiere mettete lo yogurt e il lievito e girate con un cucchiaio per farne sciogliere tutti i pezzi. Formate una fontana nella farina e versateci il composto di yogurt e lievito, il miele e lâ??olio. Iniziate ad impastare finchÃ© non risulta un composto liscio ed omogeneo. Se Ã¨ colloso al tatto aggiungete un po di farina. Formate un panetto e mettetelo in un contenitore coperto con la pellicola, che non deve essere a contatto con lâ??impasto, e con un canovaccio. Lasciatelo lievitare per almeno 2 ore, in un posto buio e non troppo freddo. Passate le ore di lievitazione, prendete il panetto e iniziate a lavorarlo per almeno 2 minuti, dopodichÃ© stendetelo aiutandovi con la farina sul piano di lavoro e un mattarello. Lo spessore ideale sarebbe 1-3  mm, quindi non troppo spesso, ma neanche troppo fine. Infine, tagliate dei piccoli triangoli e alla base metteteci un cucchiaino di cioccolata spalmabile. Partendo dalla base del triangolo

arrotolate il cornetto fino alla punta, che poi dovrÃ  finire sotto per evitare che si apra in cottura. Formati tutti i cornetti, potete sciogliere in un po di acqua lo zucchero per poi spalmarlo sopra oppure un tuorlo sbattuto. Posizionateli nella teglia e lasciateli riposare per almeno 30 minuti. Metteteli in forno, giÃ  caldo, a 175-180Â°C per un tempo che varia dai 10 ai 20 minuti.
Una volta pronti, lasciateli raffreddare e spolverizzate  un cucchiaio di zucchero a velo e cacao. Buona Merenda con i Cornetti Orzati di Cucinattiva!!

**Cucinattiva ora Ã¨ anche sulla piattaforma di Giallo Zafferano**



Laura Fasano
2016/02/29