

Cornurile cu semințe sunt delicioase și pot fi savurate atât la micul dejun, cât și la cina cu familia ori prietenii



.Timp de preparare: Rapid

Numar de portii: 6

Complexitate: mediu

Calorii: 390**Ingrediente** 300 g brânză telemea mai tare

400 g spanac congelat sau proaspăt
semințe de dovleac
1 ceșcuță cu sos de roșii

Pentru aluat

400 g făină
200 g margarină
200 ml smântână
sare

Mod de preparare 1. Cerne făina într-un vas adânc. Adaugă sare, fă o adâncitură în mijloc și pune jumătate din cantitatea de margarină topită și smântâna. Frământă toate aceste ingrediente timp de 15 minute.

2. Lasă aluatul la rece o oră. Frământă-l apoi cu margarina rămasă, ținută la cald. Pune-l din nou la rece.

3. Întinde aluatul și taie pătrate potrivite. În mijlocul fiecăruia, așază câte un cub de brânză și puțin spanac opărit.

4. Adună colțurile în mijloc și pune-le în tava tapetată cu hârtie de copt. Unge cu sos de roșii și presară semințe de dovleac. Lasă la cuptor 30 de minute.

** sursa :ecuisine.ro