

Dulci atat cat trebuie, cornurile cu magiun sunt potrivite in orice moment al zilei!



Timp de preparare: indelungat.

Numar de portii: 10.

Complexitate: mediu.

Ingrediente

- 1 borcan marmelada

- 500 g faina

Citeste si: [Banuti cu gem](#)

- 15 g drojdie

- 200 ml apa

- 75 ml ulei

- o lingura cu zahar

- sare

Citeste si: [Cornuri cu seminte](#)

Mod de preparare

1. Pregateste o maia din o lingura cu faina, zahar, drojdie, un praf de sare si 50 ml apa calduta. Lasa la crescut 15 minute, dupa care adauga restul de faina si apa si margarina.

2. Din toate aceste ingrediente framanta un aluat, umezind mainile in ulei pana se incorporeaza tot. Lasa din nou la crescut 30 de minute, dupa care intinde foi mai groase.

3. Taie patrate mai mari, pune in mijloc magiun si ruleaza usor. Coace cornurile in tava unsa cu ulei, aproximativ 35 de minute. Inainte de a umple cornurile, poti amesteca magiunul cu 200 g nuci sau alune zdrobite cu sucitorul ori trecute prin masina de tocat.

*** sursa : ecuisine.ro