



Girelle alla crema pasticcera e uvetta



[Stampa ricetta](#)

5 da 1 voto

Ricetta Girelle alla crema pasticcera e uvetta

Dolce

Preparazione	20 min
Cottura	30 min
Tempo totale	50 min

Portata: Dolci

Cucina: Italiana

Keyword: brioche, colazione, dessert, paste

Difficoltà: difficile

Costo: basso

Porzioni: 4 persone

Calorie: 300kcal

Ingredienti

- 300 g farina 00
- 200 g Manitoba
- 60 g burro morbido
- 50 g zucchero
- 1 uovo
- 2 pizzichi sale
- 10 g lievito di birra
- 200 ml acqua tiepida
- 1 limone grattugiato (solo scorza)
- q.b. crema pasticcera
- q.b. uvetta
- q.b. zucchero a velo

Istruzioni

1. Versare nella ciotola della planetaria le due farine setacciate, il sale, l'uovo e la buccia di limone, a parte sciogliere nell'acqua lo zucchero e il lievito e versarlo nella ciotola impastare e unire poco per volta il burro; lasciare impastare per 5 minuti.



2. Versare sulla spianatoia infarinata e formare una palla, coprire con pellicola alimentare e lasciare lievitare per circa 20 minuti. Stendere l'impasto e spalmare con la crema pasticcera e unire l'uvetta ammollata in acqua calda e strizzata.



3. Formare un rotolo non molto stretto e tagliare le girelle a circa un paio di cm.



4. Posizionarle in una teglia rivestita con carta forno abbastanza distanti tra loro, lasciare lievitare fino al raddoppio (circa un'oretta) pascoli prima di infornare spennellare con latte tiepido e cuocere a 180 gradi per circa 20 minuti in forno modalità statico. Una volta cotte cospargere con zucchero a velo.



Nutrition

Serving: 100g | Calorie: 300kcal

Buon Appetito..

Paola Paola

[Read More](#)
