



## Girelle alla cannella

9 porzioni    circa 180 min.

### INGREDIENTI

- 450 g Miscela Oro Grandi Lievitati  
7 g lievito secco  
55 g burro fuso  
1 cucchiaino di miele  
3 uova medie (150 g)  
100 g latte tiepido  
1 g sale  
*per la farcia:*  
145 g zucchero di canna  
4 gr di cannella in polvere  
55 g burro morbido  
*per la glassatura:*  
112 gr formaggio spalmabile  
40 gr burro morbido  
120 gr zucchero a velo vanigliato

### PROCEDIMENTO

Versa il lievito secco e il miele nel latte tiepido.

Mescola e metti da parte per 10 minuti.

Versa la **Miscela Oro Grandi Lievitati** nella ciotola dell'impastatrice, unisci le uova in due volte e inizia a impastare. Incorpora prima il latte con il lievito e poi le uova rimanenti. Continua a impastare per qualche minuto e infine unisci il sale e il burro fuso.

Impasta per qualche minuto e poi trasferisci l'impasto sulla spianatoia unta, dai una forma sferica alla pasta, mettila in una ciotola unta e lascia lievitare fino al raddoppio.

A seconda della temperatura in casa, dovrai aspettare 90-120 minuti.

#### Nel frattempo prepara la farcia.

Lavora in una ciotola il burro morbido con lo zucchero e la cannella.

Una volta la pasta lievitata, lavorala sulla spianatoia infarinata con poca farina di riso fine quando serve e poi stendila in un rettangolo di circa 42 X 30 cm.

Spalma su tutta la superficie la farcia e arrotola il rettangolo, partendo da uno dei lati lunghi, in modo da ottenere un grosso salsicciotto di circa 42 cm di lunghezza.

Rimuovi la farina in eccesso man mano che arrotoli la pasta.

Ritaglia 9 porzioni di circa 4,6 cm di spessore.



Sistema le 9 porzioni ottenute in uno stampo quadrato da 20 cm.

Dovrai lasciare spazio tra una girella e l'altra e la superficie tagliata, in cui si vede la farcia, dovrà essere rivolta verso l'alto.

Copri lo stampo e lascia lievitare fino al raddoppio.

A seconda della temperatura in casa, dovrai aspettare 60-90 minuti.

Quando le girelle avranno raddoppiato il loro volume, cuocile in forno pre riscaldato a 180° in modalità statica per circa 23 minuti.

Sforna le girelle e mettile da parte per 10 minuti mentre prepari la glassatura.

Lavora in una ciotola il burro molto morbido con il formaggio spalmabile e lo zucchero a velo vanigliato finché non ottieni una crema morbida e molto liscia.

Ricopri la superficie delle girelle con la glassatura e servile tiepide o a temperatura ambiente

### I consigli d'Oro.

Sai che puoi usare prodotti delattosati e ottenere delle girelle senza lattosio?

Le girelle restano sofficissime per tutto il giorno e resistono anche 3 giorni fuori dal frigo.

Se vuoi, puoi preparare una glassa con zucchero a velo e succo di limone così, se durano più di 24 ore, non sarà necessario conservarle in frigo a causa del formaggio spalmabile e del burro.

Buon Appetito!

Le ricette d'Oro