

Girelle con gocce di cioccolato - uvetta e crema pasticcera

Categoria: Portate - Dolci e Dessert



Informazioni Generali

Preparazione: 30 min	Cottura: 15 min
Costo: Basso	Difficoltà: Bassa

Nota Aggiuntiva: + circa 3 ore e mezza di lievitazione

Ecco delle dolci e deliziose girelle di morbida consistenza, ottime per la prima colazione o la merenda: una vera delizia per grandi e piccini!

Queste piccole girelle sono state preparate con due diversi ripieni: gocce di cioccolato e uvetta con crema pasticcera.

Due golose varianti per soddisfare tutti i gusti e coccolare i vostri cari con un dolce fatto in casa proprio con le vostre mani.



per l'impasto di circa 24-26 girelle

» Burro 50 gr	» Limoni la scorza grattugiata di 1
» Farina 500 gr	» Sale 7 gr
» Latte 300 ml	» Zucchero 70 gr
» Lievito di birra 25 gr	

per il ripieno di uvetta

» Uvetta sultanina 200 gr	» Crema pasticcera 250 ml
--	--

per il ripieno di cioccolato

» Cioccolato gocce 100 gr	» Latte per spennellare q.b.
--	---

Preparazione



Preparate l'impasto delle girelle sbriciolando e sciogliendo il lievito di birra in mezza tazza di latte tiepido e due cucchiaini di zucchero (1-2); mescolate (3) e lasciate riposare qualche minuto.



Fate intiepidire il resto del latte e, mescolando, scioglietevi lo zucchero (4), aggiungete il burro fuso (5), la scorza grattugiata del limone e il sale. Trascorso qualche minuto, quando vedrete affiorare della schiuma sulla superficie del composto di lievito (6), versatelo, assieme alla farina, in un robot (7) e aggiungete il composto di latte mischiato al resto degli altri ingredienti .



Con il gancio del robot impastate per bene il tutto fino ad ottenere un composto liscio, elastico ed omogeneo (8-10 minuti). Mettete l'impasto ottenuto in una ciotola capiente, coprite con un canovaccio pulito e lasciate lievitare in un luogo tiepido e privo di correnti d'aria, fino al raddoppiamento del volume (8) (almeno 2 ore). Nel frattempo preparate la crema pasticcera (guarda la ricetta cliccando [qui](#)). Quando l'impasto sarà lievitato, dividetelo a metà e stendetelo su di un foglio di carta forno, (9) formando un rettangolo dello spessore di circa 5 mm.



Spalmate uno dei 2 rettangoli di pasta con la crema pasticcera ormai tiepida (10), quindi cospargetela con l'uvetta precedentemente ammollata e strizzata (11). Arrotolate la preparazione cominciando dal lato più lungo (12) fino ad ottenere un rotolo che lascerete lievitare fino a raddoppiare il volume .



Fate la stessa cosa con l'altro rettangolo di impasto che prima però spennellerete con del latte tiepido (13), cospargerete con abbondanti gocce di cioccolato (14) e arrotolerete (15) .





Quando tutti e due i rotoli avranno raddoppiato il loro volume (16), tagliateli a fette dello spessore di circa 2,5 cm, servendovi di un coltello (17) o di un robusto filo da cucito (o da pesca) e poneteli su di una teglia foderata con carta forno a lievitare (18) per un'altra mezz'ora. Quando le girelle saranno belle gonfie, infornatele in forno già caldo a 180° per circa 15 minuti. Una volta sfornate, fatele raffreddare e, se volete, cospargetele con dello zucchero a velo vanigliato.

Consiglio

Per conservare al meglio le girelle, una volta fredde, ponetele in un contenitore di latta chiuso con un coperchio o in un sacchetto di plastica per alimenti.