

GIRELLA AL CACAO

Le **girelle** sono un ricordo dell'infanzia di tutti, fra le più **celebri merendine** a partire dagli anni 70. Con questa ricetta potrete provare a prepararle a casa. La girella è composta da tre preparazioni, pan di spagna, crema pasticcera e **cioccolato bianco**. Una ricetta di media difficoltà da affrontare con fiducia.



INGREDIENTI:

- **Per il Pan di Spagna:**
- 250 g di uova
- 150 g di zucchero
- 75 g di farina
- 20 g di cacao Emilia Zaini
- 20 g di fecola
- **Per la crema al cioccolato bianco:**
- 250 g di crema pasticciera
- 50 g di cioccolato bianco Emilia Zaini
- **Per la crema pasticcera**
- 4 tuorli
- 100 g di zucchero
- 30 g di farina
- 1/2 litro di latte
- vaniglia o buccia di limone grattugiata

 Difficoltà FACILE
  Preparazione 35 min
  Porzioni 6

- 1 Per cominciare, preparate il Pan di Spagna, soffice base della vostra girella al cacao. In una ciotola, montate le uova con lo zucchero e, quando il composto sarà aumentato di volume, setacciate le tre polveri (farina, fecola e cacao). Aggiungetele poco alla volta, continuando a mescolare. Stendete il composto così ottenuto su una teglia a uno spessore di 5 mm. Infornate a 220° per 5 minuti.

CONSIGLIO

Per servirlo, potete decorare le vostre girelle con panna montata e riccioli di cioccolato bianco.



- 2** Nel frattempo, preparate la crema pasticciera, alla quale andrà incorporato il cioccolato bianco Emilia Zaini, tagliato in grossi pezzi.
 Per la crema pasticciera: Per preparare una perfetta crema pasticciera lavorate in una casseruola i tuorli con lo zucchero, usando un cucchiaino di legno. Aggiungete a poco a poco la farina, senza smettere di mescolare finché il composto risulta amalgamato. Versate poco per volta, e sempre girando, il latte bollente in cui avete messo un po' di vaniglia oppure un po' di buccia di limone grattugiata. Ponete sul fuoco, continuate a mescolare, fate sobbollire per 3-4 minuti. Non superate gli 82° di temperatura. La temperatura corretta è di 84-85°C, ma è consigliabile non superare gli 82°, perché la crema continuerà a cuocere anche una volta tolta dal fuoco; levatela perciò dal fuoco al raggiungimento degli 82°. In questo modo otterrete una crema pasticciera liscia e senza sgradevoli sentori di uovo cotto. Adagiate il Pan di Spagna su un tagliere, con molta delicatezza, aiutandovi con un cucchiaino, versate la crema sulla superficie e livellatela con una spatola in modo che sia uniformemente distribuita su tutta la superficie del Pan di Spagna.



- 3** Arrotolate e fate raffreddare in frigorifero prima di servire. Il riposo in frigorifero darà maggiore compattezza al dolce e sarà più semplice tagliarlo in monoporzioni. Per servirlo, potete decorare le vostre girelle con panna montata e riccioli di cioccolato bianco.

