

GIRELLE CON GOCCE DI CIOCCOLATO AL LATTE

Soffici girelle dolci, simili ai cinnamon bun, arricchite da gocce di cioccolato al latte. Perfette per la colazione o una merenda golosa.



INGREDIENTI:

- 500 g farina manitoba
- 80 g zucchero
- 250 ml latte tiepido
- 70 g burro morbido
- 1 uovo
- 1 bustina lievito di birra secco
- 1 pizzico di sale
- 120 g gocce di cioccolato al latte



Difficoltà
MEDIA



Preparazione
200 min



Porzioni
10 girelle

- 1** Prendere una ciotola e sciogliere il lievito nel latte tiepido con un cucchiaino di zucchero.
- 2** Aggiungere farina, resto dello zucchero, uovo, 50 g burro morbido e sale.
- 3** Impastare fino a ottenere un panetto liscio e lasciarlo lievitare 2 ore.
- 4** Stendere l'impasto in un rettangolo.
- 5** Con uno spalmato stendere un velo di 20 g di burro e 20 g di zucchero
- 6** Cospargere con le gocce di cioccolato al latte.
- 7** Arrotolare e tagliare a fette di circa 3 cm.
- 8** Disporre le girelle su teglia e lasciarle lievitare ancora 30 minuti.
- 9** Cuocere a 180°C per 20-25 minuti.

CONSIGLIO

spennellare le girelle con latte prima della cottura per ottenere una superficie dorata.