

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Brioches e girelle al cioccolato

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **12 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **45 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 2 ORE 30 MINUTI PER LA LIEVITAZIONE



INGREDIENTI

- 1 kg di farina
- 375 g di latte
- 25 g di lievito di birra
- 150 g di zucchero
- 150 g di burro
- 3 uova
- scorza di 1 limone grattugiata oppure vanillina
- 80 g di gocce di cioccolato
- 50 g di cioccolato bianco grattugiato
- 100 g di Nutella

PREPARAZIONE

1 Sciogliete il lievito in poco latte tiepido.

Formate una fontana con la farina, aggiungete il lievito sciolto, il resto del latte, lo zucchero, il burro morbido, le uova e le scorzette di limone o la vanillina.

Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto morbido.



2 Fate lievitare per circa due ore.



3 Dividete l'impasto in tre parti



4 Ad una parte aggiungete le gocce di cioccolato.



5 Formate delle palline e mettetele in una placca da forno.



6 Una parte dell'impasto stendetela in una sfoglia e spolverizzate con il cioccolato bianco.



7 Arrotolate.



8 Tagliate a fette e mettetele in una placca da forno.



9 Dividete la terza parte di pasta in pezzi più piccoli ed allargateli.



10 Spalmate un poco di nutella.



11 Piegate ametà ed arrotolate.



12 Mescolare 1 uovo con poco latte ed 1 cucchiaio di zucchero e spennellare tutte le brioche e le girelle.

Fate lievitare per 30 minuti o fino a raddoppio.

Nel frattempo preriscaldate il forno a 180°C.

Infornate per circa 20 minuti.



