

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Girandole agli agrumi e mandorle

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **6 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **25 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *13 ORE PER LA LIEVITAZIONE*



INGREDIENTI

400 g di farina 00
10 g di lievito di birra
200 g di farina manitoba
80 ml di acqua
80 g di burro morbidissimo
80 g di zucchero
50 g di tuorli
150 ml di latte.

PER IL RIPIENO

abbondante marmellata di arance.

PER LA SUPERFICIE

poco latte
50 g circa di granella di mandorle.

PREPARAZIONE

1 Sciogliete il lievito in poco lievito tiepido.



2 In una ciotola e con le fruste elettriche montare i tuorli con lo zucchero.



3 In una ciotola mettete la farina ed unite il lievito.



4 Unite l'acqua ed il latte.



5 Impastare quindi unite i tuorli montati.



6 Infine unite il burro ed impastare bene per circa 10 minuti.



7 Fate lievitare in frigo per 12 ore.



8 Lavorate per 5 minuti.



9 Con il mattarello stendete la pasta fino ad ottenere un rettangolo.



10 Cospargete con la marmellata ed arrotolate.



- 11 Tagliate a fettine alte 1 cm e trasferite in una placca da forno foderata di carta forno e lasciate lievitare per 1 ora o fino al raddoppio.



- 12 Spennellare con il latte.



- 13 Cospargete con la granella di mandorle.



14 Infornate a 160°C per 25 minuti circa.



