



Girelle alla cannella - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

dolce - piccole dolcezze - malto -

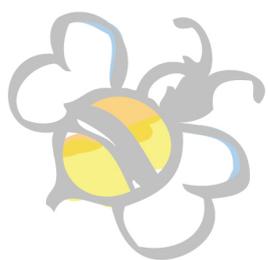
Ingredienti:

1 kg di farina 0  
30 g di zucchero semolato  
100 g d'acqua  
100 g di latte  
60 g di lievito di birra  
20 g di sale fino  
480 g di uova intere  
15 g di malto in polvere (o ½ cucchiaino di miele)  
400 g di burro morbido freddo

impastate la farina con la parte liquida (latte-acqua e uova), lo zucchero e il lievito. Quando sarà omogeneo, unite il malto ed il sale ed alla fine il burro.

L'ideale sarebbe avere un'impastatrice al fine di non scaldare troppo l'impasto e di far sciogliere il burro. Mettete il tutto in una bacinella infarinata, coprite con pellicola e mettete in frigorifero per una nottata. L'indomani, togliete dal contenitore e stendete delle strisce lunghe 30cm, alte una decina e dello spessore di 1/2 cm; spalmate con poco burro morbido e cospargete di cannella (se non vi piace, potete usare semi di sesamo, di girasole, parmigiano grattugiato, o altro a piacere) ed arrotolate, in modo da avere un lungo cilindro. Tagliate delle rosette di 2 cm di spessore, ponete a lievitare coperto con un panno umido e quando saranno raddoppiate, cuocete in forno a 185° per 20 minuti circa.





eCucinando.it