

In una grigia giornata di gennaio, non c'è niente di più bello del profumo della cannella!

Girelle con cannella

Impasto

- 800 g di farina** setacciare in una ciotola
- 0,5 l di latte tiepido**
- 25 g di lievito fresco sbriciolato** sciogliere nel latte
- 150 g burro, 120 g zucchero, 1 pizzico di sale** scaldare appena in un pentolino.

Mescolare il tutto e impastare bene. Coprire e lasciare lievitare per 1–2 ore. Formare poi una palla e dividerla in quattro parti. Stendere ciascuna in un rettangolo il più sottile possibile e spalmarlo con un quarto del ripieno. Arrotolare e lasciare riposare i rotoli, coperti, per altri 30 minuti.

- 1 uovo** Tagliare poi i rotoli a fette. Spennellarle sopra e sui lati con il tuorlo sbattuto. Lasciare riposare ancora brevemente.

Nel frattempo preriscaldare il forno a 220 gradi.

- zucchero a velo** Cuocere per circa 10–15 minuti. Ancora calde, irrorarle abbondantemente
- ½ limone** con zucchero a velo sciolto nel succo di limone.

Ripieno

- 200 g di burro appena sciolto** mescolare con
- 250 g di zucchero, 1–2 cucchiaini di cannella**
- la scorza grattugiata di 1 arancia** Spalmare il ripieno con il dorso di un cucchiaino o con un pennello.

Queste dosi bastano per parecchi golosi. Eventualmente dimezzare gli ingredienti.



CONSIGLIO

Sembra che le girelle alla cannella vengano dal Nord Europa, ma sono amatissime anche al Sud... e tiepide sono ancora più buone!