

Girelle con marmellata di limoni e pistacchi



Ingredienti

310 gr di farina 00
150 ml di latte
15 gr di lievito di birra
30 gr di burro
1/2 cucchiaino di sale
1 uovo

Farcitura

50 gr di burro
1 cucchiaio di zucchero a velo
5 cucchiaini di marmellata di limoni
70 gr di pistacchi

Procedimento

Setacciare 270 gr di farina con il sale in una ciotola capiente, unire il lievito sciolto nel latte tiepido. Cominciare ad impastare. Unire l'uovo sbattuto, il burro ammorbidito a temperatura ambiente e la restante farina. Lavorare l'impasto finché risulti omogeneo. Lasciare lievitare coperto con un canovaccio per 1 ora e mezza finché non avrà raddoppiato di volume. Stendere l'impasto sulla spianatoia e con il mattarello formare un rettangolo. Montare a crema il burro con lo zucchero a velo e spalmarlo sull'impasto. Spalmare su questo anche la marmellata di limoni e in ultimo aggiungere i pistacchi sminuzzati grossolanamente. Arrotolare il rettangolo nel senso della lunghezza, tagliare delle fette di circa 3 cm e riporle in una teglia rivestita di carta da forno tenendo le fette circa un centimetro distanti l'una dall'altra. Coprire e lasciare riposare per altri 30 minuti. Cuocere a forno preriscaldato a 190° per 30 minuti.