

## 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.