

GIRELLE ALLE MELE E CANNELLA

INGREDIENTI PER 16 PEZZI

IMPASTO LIEVITATO

- 500 g** di farina di farro chiara
(di cui, facoltativamente, 250 g di farro antico)
- ½** cubetto di lievito fresco (circa 20 g)
- 1** cucchiaino di sale
- 50 g** di burro/margarina, a temperatura ambiente
- 250 ml** di latte a scelta
- 1** cucchiaino di sciroppo d'acero

RIPIENO

- 100 g** di burro morbido, a temperatura ambiente
- 3** cucchiaini di cannella
- 6** cucchiaini di sciroppo d'acero
- 2** Pink Lady
- 2** cucchiaini di farina

GLASSA (FACOLTATIVA)

- 100 g** di zucchero a velo
- 1,5** cucchiaini di latte o succo di limone

Moana Werschler



PER FORTUNA

C'È



PREPARAZIONE, CIRCA 20 MINUTI, COTTURA: 35 MINUTI

Impasto lievitato

1. Scaldare il latte fino a renderlo tiepido, aggiungere il lievito e lo sciroppo d'acero e mescolare fino a completo scioglimento.
2. Mescolare la farina e il sale, aggiungere il burro a pezzetti e il composto di lievito e latte.
3. Lavorare l'impasto per 5 minuti fino a renderlo elastico. Lasciare lievitare coperto per circa 1,5 ore.

Continua alla pagina successiva

Ripieno

1. Mescolare il burro a temperatura ambiente, la cannella e lo sciroppo d'acero fino a ottenere un composto marrone.
2. Grattugiare grossolanamente le mele Pink Lady oppure tagliarle a cubetti molto piccoli (con la buccia), quindi mescolarle con la farina.

Preparazione e cottura

1. Stendere la pasta formando un rettangolo.
2. Distribuire il ripieno in modo uniforme, lasciando liberi circa 1,5 cm sui bordi.
3. Quindi distribuire le mele sopra il ripieno.
4. Arrotolare la pasta partendo dal lato lungo, tagliarla a rotoli larghi 3–4 cm (utilizzare un coltello affilato) e disporli in una teglia da lasagne imburrata.
5. Facoltativo: lasciare lievitare ancora per 20 minuti.
6. Preriscaldare il forno a 180 gradi in modalità ventilata per 5 minuti.
7. Cuocere i rotolini per 30–35 minuti sulla penultima teglia dal basso.
8. Da gustare preferibilmente caldi.

Facoltativo:

Dopo che si sono raffreddate, decorarle con un po' di sciroppo d'acero o glassa di zucchero: così risulteranno più dolci.