

Chioccioline dolci



Cercate un'idea per una bella colazione del weekend...oppure di una sana merenda per i vostri bambini? Avete della pasta madre appena rinfrescata e vi dispiace buttarla?

Allora questa ricettina fa per voi!!!

La mia musa ispiratrice questa volta è stata [Lo](#) con le sue [girelle di Anna](#)...ho trovato questa ricetta molto adatta alle mie esigenze in fatto di merende preadolescenziali, e il risultato è stato ottimo...grazie LO!!!!!!

So che su qualche blog ultimamente, a seguito di certi commenti, c'è stata polemica sul fatto di realizzare ricette già postate da altri...secondo me lo spirito deve essere anche quello di prendere spunto dalle preparazioni degli altri e provarle...perchè no? Quindi, ultimamente mi sento molto "copiona", felicemente e allegramente....

Copio felicemente gli ingredienti dalla ricetta della Gallinella...

Ingredienti:

per la pasta:
500 gr di farina 00
250 gr di latte
80 gr di burro sciolto
100 gr di zucchero grezzo di canna
1 uovo di gallina (io uso le biologiche)
150 gr di pasta madre

per il ripieno:
la buccia di un limone grattugiato
marmellata di fragole
burro
uvetta
nutella

Preparazione:

Sciogliere la pasta madre con un po' di latte tiepido, aggiungere gli altri ingredienti e il latte rimanente e impastare fino ad ottenere una pasta morbida ed elastica. Lasciare lievitare su un piatto e sotto una cupola di vetro per 12 ore (insalatiera rovesciata!!!!).

Dividere l'impasto in palline da 50 gr circa, stenderle con il mattarello in tante strisce: spalmare in alcuni la marmellata, in altre la nutella e in altre spennellare il burro fuso e distribuire qualche uvetta. Chiudere le strisce formando dei cilindri che poi si arrotolano su sé stessi a spirale.

Mettere a lievitare fino al raddoppio (circa 4 ore). Spennellare con del latte, distribuire un po' di zucchero in superficie, accendere il forno 180° e mettere le brioche, cuocere per circa 20 minuti o fino a doratura (dipende da quanto tempo ci impiega il vostro forno a raggiungere la temperatura).

Come potete notare, anche questa volta il mio nuovo forno ha fatto centro...sono belle abbronzate!



Gustate in allegria, meglio se in compagnia.....
..e se avete intenzione di godervi un'ottima colazione del
sabato mattina, vi consiglio di incominciare a pensarci!

Un consiglio...congelate le girelle avanzate...alla sera
toglietele dal freezer e passatele in frigo...basta un attimino
di forno caldo, al mattino, e diventano fragranti come appena
sfornate per una sana e deliziosa prima colazione anche
durante gli altri giorni della settimana!

Un abbraccio e buon week end