

Girelle golose alle gocce di cioccolato



Pensieri e pasticci



Ormai l'Epifania si è portata via tutte le feste...e con esse anche le grandi cene e pranzi...si ha voglia di leggerezza e di cibi sani e poco calorici...ma come resistere a queste girelle? Dai, non ci credo che non vi viene voglia di morderne una...???!

Le ho preparate per fare alcuni regalini natalizi e non...so che sono state apprezzate e quindi mi accingo a postare la semplicissima ricetta, sicura che riscuoteranno consensi anche fra voi amici e amiche bloggers.

Ingredienti : per una ventina di rondelle (a me ne è venuta qualcuna in più...)

500 gr.di pasta da pane

70 gr.burro

70 gr.zucchero

farina per lo spolvero

100 gr.di nocciole tostate o di noci

100 gr.gocce di cioccolato

40 gr pinoli

Preparazione: preparare la pasta da pane con la ricetta abituale (io ho utilizzato [questa](#), non mettendo però l'olio nell'impasto).

Tritare in un mixer o nel bimby le nocciole (o le noci!) in

maniera grossolana.

Stendere la pasta da pane su un piano di lavoro ben infarinato in modo da ottenere un rettangolo (io per riuscire a lavorare meglio, ne ho fatti 2!) spesso mezzo centimetro.

Lavorare il burro con lo zucchero fino ad ottenere una crema omogenea, poi con l'aiuto di una spatola in silicone, spalmarla su tutta la pasta...cospargere con la frutta secca tritata, le gocce di cioccolato ed i pinoli interi; arrotolare in modo da ottenere un salamotto, da cui tagliare delle rondelle di circa 2-3 cm.



Disporre le girelle ottenute su una teglia rivestita con carta forno ben distanziate l'una dall'altra...ho lasciato ancora lievitare in forno spento per circa una mezz'oretta e poi ho infornato a 200° per circa 40 minuti con la funzione ventilata.



Eccole qua...cosa ne dite?

Secondo me è possibile anche variare il tipo di ripieno a seconda dei gusti...magari omettere il cioccolato e insieme alla frutta secca mettere dei piccoli pezzetti di fico secco, o dei canditi...chi più ne ha più ne metta, ci si può sbizzarrire...



Io le ho anche preparate per una merenda golosa fra amici, con the e cioccolata...vi assicuro che non ne è rimasta neppure una!

Volevo approfittare di questo post per ringraziare tutte le amiche che mi hanno inviato dei premi...scusatemi, prima o poi li pubblicherò!

Inoltre vorrei mandare un mega abbraccio a tutte le persone speciali che mi hanno inviato un pensiero per queste feste di Natale..ragazze, non ho pubblicato le foto per una scelta mia, ma vi ringrazio di cuore e vi voglio esprimere tutto il mio affetto!!!

Grazie!!!!!!!

Buon fine settimana a tutti