



## GIRELLE FARCITE

ricetta della scuola di cucina “Chef per caso” di Genova

### Ingredienti per una teglia a 26 cm di diametro

1 cucchiaino di zucchero vanigliato  
la scorza di un limone grattugiato  
150 g di latte  
25 g di lievito di birra  
3 cucchiaini di Olio extravergine di Oliva  
Classico Filippo Berio  
3 tuorli  
350 g di farina 00  
1 pizzico di sale  
**per la farcia:**  
150 g di burro  
150 g di zucchero semolato



### Procedimento

Nella planetaria o nel mixer metti lo zucchero vanigliato e la scorza di limone grattugiata, il latte, il lievito, i tuorli, l'olio e lavora con il gancio per alcuni minuti, aggiungi poi la farina e il sale e continua a lavorare per circa 5 minuti. Togli l'impasto dalla planetaria, spolverizza di farina la spianatoia e stendi la pasta in una sfoglia sottile aiutandoti con il matterello, ottenendo un rettangolo di cm 40 per 25. Nel caso tu non abbia la planetaria o il mixer procedi così: scalda leggermente il latte, fai una fontana con la farina setacciata, aggiungi il lievito sbriciolato, l'olio, la scorza di limone grattugiata, i tuorli e lo zucchero. A questo punto incomincia ad aggiungere il rimanente latte tiepido. Amalgama tutti gli ingredienti. Alla fine aggiungi il sale. Nel frattempo prepara la farcia lavorando il burro morbido con lo zucchero, ottenendo un burro a pomata. Stendi la crema sul rettangolo di impasto tenendoti lontano 2 cm dal bordo. Arrotola la sfoglia ottenendo un cilindro. Taglia dei tronchetti alti 4 cm, chiudili nella parte inferiore, sistemali in una teglia e lascia lievitare per 1 ora. Cuoci in forno caldo per 30 minuti a 180 °C. Nel caso la superficie del dolce si colorisse un po' troppo, copri con un foglio di alluminio; toglilo gli ultimi cinque minuti.