

# Collana di girelle di pan brioche e cioccolato



## Ingredienti:

500 g farina 00

80 ml latte

1/2 cubetto di lievito fresco

70 g zucchero

15 g miele

3 uova

125 g burro morbido

1 pizzico di sale

buccia di limone, vaniglia

crema al cioccolato q.b.

1 tuorlo per spennellare

Mettete nella ciotola la farina, le uova, il miele, lo zucchero, il latte in quale avete sciolto il lievito, la buccia del limone e vaniglia.



Impastate circa 5 minuti. Aggiungete il sale ed il burro morbido.



Continuate ad impastare finché ottenete un impasto liscio che si stacca dalla ciotola. Coprite con la pellicola e lasciate lievitare finché raddoppia di volume.



Stendete un unico rettangolo che farcite con crema al cioccolato.



Arrotolate su se stesso e poi dividete in 8 parti uguali.



Mettete i pezzi girati nello stampo da ciambella con la carta forno sotto.



Lasciate lievitare finché raddoppia di volume. Spennellate con un tuorlo. Mettete lo stampo nel kit forno.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta 5 minuti poi fiamma media 15 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



Raffreddate sulla gratella.



Le girelle si staccano facilmente una dal'altra.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.