

Girelle con miele e noci



Ingredienti:

250 g farina 0

300 g farina 00

180 ml latte

50 g zucchero

50 g miele

1 cubetto di lievito fresco

2 uova

50 g burro

vaniglia

1 pizzico sale

per il ripieno:

50 g miele

50 g noci tritate a coltello

Mettete nella ciotola le farine, le uova a temperatura ambiente, il burro morbido, il latte tiepido in quale avete sciolto lo zucchero, il miele ed il lievito, la vaniglia.



Iniziate ad impastare. Passati 5 minuti aggiungete anche il sale. Impastate il tutto finché si stacca dalla ciotola. Coprite con la pellicola trasparente e lasciate lievitare finché raddoppia di volume.



Stendete l'impasto in forma rettangolare, più grande che

potete, e spennellate con il miele. Aggiungete le noci tritate a coltello.



Arrotolate sul lato stretto poi tagliate pezzi da 3 cm circa. Metteteli rovesciati nella teglia con carta forno o silicone sotto.



Lasciate lievitare 30 minuti. Mettete la teglia 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.



La prossima teglia la cuocete direttamente a fiamma media 15 minuti e lasciate spento 5 minuti coperto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.