

Girelle con Prugne della California

Tempi di cottura: 30 min

Preparazione: 120 min

Porzioni: 12 persone

Ingredienti:
250 g di marzapane
150 g di Prugne della California
1 cucchiaio di cannella
1 scorza d'arancia
2 cucchiaini di marmellata di albicocche

Impasto per brioche:

125 ml di latte
11 g di lievito istantaneo
60 g di zucchero
2 uova grandi
475 g di farina Manitoba
230 g di burro freddo tagliato a tocchetti



- Preparazione:**
1. Mettete tutti gli ingredienti per la brioche in una grande ciotola.
 2. Con le mani, mescolate fino a formare un composto omogeneo.
 3. Trasferite il composto su un piano di lavoro pulito e impastate fino a ottenere un impasto morbido ed elastico.
 4. Riportate l'impasto nella ciotola, copritelo e lasciatelo lievitare per 2 ore o fino a che raddoppia la grandezza.
 5. Su un piano di lavoro pulito, rovesciate l'impasto e stendetelo fino a formare un rettangolo di circa 1-2 cm di spessore.
 6. Distribuite uniformemente le Prugne della California tagliate a pezzetti sull'impasto, quindi aggiungete la scorza d'arancia, la cannella e infine grattugiate il marzapane sulla superficie.
 7. Arrotolate l'impasto verso l'alto per creare una girella, quindi tagliate a fette di 2-3 cm di spessore.

8. Disponete le girelle su una teglia antiaderente, distanziandole uniformemente.
9. Lasciate lievitare fino raddoppiare le dimensioni, prima di cuocere in forno preriscaldato a 180°C fino a doratura.
10. Togliete dal forno e spennellate con un po' di marmellata di albicocche sciolta per una gustosa glassatura.