

## 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.