

Girelle Biscoff®

10 passaggi
12 porzioni

Grandi, soffici, golose e riccamente farcite con crema spalmabile Biscoff e granella Biscoff: queste girelle conquisteranno tutti al primo assaggio!

Ingredienti

Per l'impasto:

560 g di farina 00 + altra farina per infarinare la superficie di lavoro
240 g di latte tiepido
100 g di zucchero semolato
70 g di burro non salato morbido
10 g di lievito di birra secco
2 uova
2 cucchiaini di sale
1/4 di cucchiaino di bicarbonato di sodio

Per il ripieno:

150 g di biscotti Biscoff sbriciolati
150 g di zucchero di canna
100 g di burro non salato fuso

Per la decorazione:

4-5 cucchiai di crema spalmabile Biscoff fusa
2 cucchiaini di zucchero a velo

Preparazione

1. Versare il latte tiepido nella ciotola della planetaria con la frusta montata e aggiungere il lievito. Mescolare con un cucchiaio e lasciare riposare per circa 5 minuti, fino a quando il composto risulterà leggermente schiumoso. Aggiungere le uova, il burro e lo zucchero e mescolare fino a ottenere un composto omogeneo.

2. Sostituire la frusta con il gancio impastatore. Aggiungere il sale e la farina poco alla volta, iniziando con circa tre quarti della quantità prevista e aggiungendo la restante solo se necessario. Impastare ad alta velocità per 7-10 minuti. L'impasto dovrà risultare morbido e leggermente appiccicoso.

3. Trasferire l'impasto in una ciotola leggermente unta, coprire con un canovaccio e lasciare lievitare in un luogo tiepido fino al raddoppio del volume, circa 30-45 minuti.

4. Mescolare i biscotti Biscoff sbriciolati, lo zucchero di canna e il burro fuso fino a ottenere un composto uniforme.

5. Infarinare leggermente il piano di lavoro e stendere l'impasto con un mattarello formando un rettangolo. Distribuire uniformemente il ripieno al Biscoff sulla superficie, lasciando libero un piccolo bordo sul lato inferiore. Arrotolare strettamente l'impasto partendo dal lato lungo fino a ottenere un rotolo compatto.

6. Tagliare il rotolo in 12 parti uguali con un coltello affilato e disporle su una teglia imburrata. A piacere, sistemarle a forma di albero di Natale. Coprire e lasciare lievitare nuovamente fino al raddoppio del volume, circa 20-30 minuti.

7. Preriscaldare il forno a 170 °C.

8 Cuocere per 20-25 minuti, fino a quando le girelle saranno leggermente dorate e ben cotte anche al centro. Sfornare e lasciare intiepidire.

9 Scaldare la crema spalmabile Biscoff fino a renderla fluida e distribuirla sulle girelle. Completare con una spolverata di zucchero a velo e servire ancora tiepide..

10 Scaldare la crema spalmabile Biscoff fino a renderla fluida e distribuirla sulle girelle. Completare con una spolverata di zucchero a velo e servire ancora tiepide.