

Girelle alla cannella (Kanelbulle)

Queste deliziose paste alla cannella sono semplicemente delle girelle di pasta lievitata cotte al forno e farcite con zucchero, burro e cannella. Molto appiccicose.

In Svezia sono immancabili, si trovano ovunque: nelle pasticcerie, nei negozietti di alimentari e nelle stazioni di rifornimento.

Sono molto amate da tutti gli svedesi, grandi e piccini, molti dei quali considerano le amate kanelbullar come l'elemento indispensabile di una colazione perfetta o di una merenda pomeridiana assieme ad una buona tazza di tè.

Se volete una conferma della popolarità di questi dolcetti, vi regalo questa "chicca" tratta da Pippi Calzelunghe della scrittrice svedese Astrid Lindgren

Pippi festeggia il suo compleanno:

*"Ora che tutti avevano ricevuto il loro regalo, ci si poteva mettere a tavola, sulla quale troneggiava una immensa quantità di dolci e **pasticcini (ciambelle) alla cannella**. La forma dei dolci era molto curiosa, ma Pippi spiegò che appunto così usavano farli in Cina."*



(tratta da saranonsapevacucinare.blogspot.it)

Ingredienti

- * 500 gr farina 00
- * 75 gr zucchero di canna
- * 1 albume d'uovo
- * 250 ml latte
- * 50 gr burro
- * 25 gr lievito di birra fresco
- * mezzo cucchiaino di sale

per farcire:

- * 40 gr burro

- * 50 gr zucchero di canna
- * un cucchiaino abbondante di cannella in polvere

Preparazione:

intiepidite il latte, poi ponetene 3 cucchiaini in una ciotolina e scioglieteci dentro il lievito insieme a un cucchiaino di zucchero. Mescolate bene e unite alla farina in una ciotola capiente.

Lasciate riposare l'impasto per circa 15 minuti, intanto unite al rimanente latte il burro e il sale e scioglieteli bene.

Unite il composto all'impasto di farina e lievito, e aggiungete poi il restante zucchero.

Lavorate l'impasto per dieci minuti, finché non avrà una consistenza compatta ma morbida, liscia e omogenea.

Coprite tutto con un panno e lasciate lievitare per almeno un'ora, finché non sarà raddoppiato di volume. A questo punto stendete l'impasto su una spianatoia infarinata in un rettangolo di circa mezzo centimetro di spessore.

Unite lo zucchero di canna per la farcia e la cannella in una ciotolina, spalmate l'impasto steso con il burro per la farcia e poi cospargetelo con il mix di zucchero e cannella. arrotolate l'impasto su se stesso nel senso della lunghezza, poi con un coltello a lama liscia dividetelo in dieci fette di circa 3-4 cm di spessore.

Posizionatele su una teglia rivestita con carta da forno, copritele con un canovaccio pulito e fatele lievitare per altri 25-30 minuti.

Preriscaldate il forno a 200 gradi (ventilato) e, trascorso il tempo necessario, spennellate le girelle con l'albume d'uovo e infornatele per 8-10 minuti.

Sfornatele e fatele raffreddare coperte da un canovaccio pulito.. se consumate tiepide sono ancora più buone!

Varianti: si possono fare delle aggiunte all'impasto iniziale: si prendono 6/7 bacche di cardamomo (usatissimo nei Paesi Scandinavi), si estraggono i semi e si tritano finemente con un po' di zucchero; oppure per un gusto più "mediterraneo" si può aggiungere la buccia di un'arancia grattugiata.

A piacere si possono decorare con granella di zucchero.