



Bimby: Girelle all'arancia - [Visualizza sul sito](#)
di Imma

GIRELLE ALL'ARANCIA

300 gr. farina 00
50 gr. vino bianco dolce
3 uova
2 arance non trattate e 1 limone
70 gr. di zucchero
poco burro a temperatura ambiente

Nel boccale polverizzare zucchero e scorza di arance per 30 secondi a vel.10 e metterlo da parte.
Versare dentro il boccale la farina, il vino, le uova, impastare per 2 minuti spiga.
Lasciare riposare l'impasto per 20 min. a temperatura ambiente.
Stendere l'impasto con il mattarello in una sfoglia sottile.
Cospargere con il burro morbido e sopra lo zucchero aromatizzato agli agrumi, arrotolare come un cilindro e tagliare a rondelle.
Friggere in abbondante olio bollente.



Io ho preferito metterle nel forno a 180° per 15 min.
non saranno buone come la frittura, ma li hanno apprezzati tantissimo e il profumo degli agrumi era irresistibile.

Metodo tradizionale :

Mettere nel mixer buccia di arancia, limone e zucchero (così si insaporisce) e metterlo da parte.
Fare una fontanella con la farina, mettere al centro il vino e le uova leggermente sbattute; impastare e mettere l'impasto a riposo per 20 min a temperatura ambiente.
Stendere la pasta a rettangolo in una sfoglia sottile, spalmare il burro morbido e sopra cospargere con il mix di agrumi e zucchero, arrotolare stretto a cilindro e con il coltello, senza premere, tagliare a fettine, pronte per essere immerse in olio bollente.