

## **“I gusci delle chioccioline”**

### **Girelle al Nesquik.**

*(Per 12 persone)*

---

#### **Per la pasta brioche**

250 gr di farina  
250 gr di farina manitoba  
½ cucchiaino da the di sale  
125 gr di zucchero  
180 ml di latte  
75 gr di burro morbido  
20 gr di zucchero  
15 gr di lievito di birra

#### **Per la pasta al Nesquik**

2 albumi  
20 gr di farina  
30 gr di zucchero  
120 ml di latte  
70 gr di Nesquik  
15 gr di burro

---

### **Iniziamo dalla pasta brioche.**

Sciogliamo il lievito in un po' di latte caldo insieme a un cucchiaino di zucchero. Lo lasciamo per una decina di minuti, il tempo che inizia ad attivarsi.

Nel frattempo formiamo una fontana con le due farine setacciate e inseriamo al centro tutti gli ingredienti (sale, zucchero, burro morbido) compreso il lievito, ad eccezione del latte.

Mescoliamo il tutto e lavoriamo aggiungendo il latte man mano che impastiamo il tutto. Dovremo ottenere una pasta elastica ma non appiccicosa. Il tempo di lavorazione è di circa 15 minuti.

Dopo averla lavorata per bene formiamo una palla con la pasta e la mettiamo a lievitare in una ciotola coperta con un canovaccio. La palla dovrà raddoppiare di volume.

---

### **Continuiamo con la pasta Nesquik.**

Mettiamo il latte a bollire. Nel frattempo prendiamo una ciotola e mettiamo insieme gli albumi leggermente sbattuti con una forchetta, lo zucchero e la farina. Mescoliamo bene fino ad avere una crema liscia e senza grumi.

In un secondo pentolino verso il Nesquik e aggiungiamo il latte a filo per creare un composto denso, al quale aggiungiamo la crema formata con gli albumi, lo zucchero e la farina. Rimettiamo tutto sul fuoco fino a quando non si addensa.

È il momento di aggiungere il burro e lavorarlo ancora un po' lontano dal fuoco. Lo lasciamo raffreddare a temperatura ambiente. Una volta fredda poniamo la pasta al Nesquik tra due fogli di carta da forno e con il matterello la schiacciamo fino a ottenere un quadrato abbastanza sottile. Lo riponiamo poi in frigo fino al momento di utilizzarlo.

---

### **Facciamo le girelle!**

Recuperiamo la pasta brioche e la sgonfiamo prima di stenderla in un rettangolo. Mettiamo al centro il rettangolo di pasta al Nesquik. Prendiamo il lato superiore e lo pieghiamo verso il centro, facciamo lo stesso per il lato inferiore fino al bordo. Ruotiamo di 90° (avremo il lato corto davanti e la giunzione a destra) e lo stendiamo di nuovo con il matterello.

A questo punto pieghiamo la parte superiore e inferiore del rettangolo verso il centro e poi ripieghiamo come fosse un libro. Lo giriamo di nuovo di 90° e lo stendiamo ancora.

A questo punto arrotoliamo la pasta ben stretta e poi tagliamo delle fette di 1cm per ottenere le girelle. Poniamo ogni girella sulla placca da forno rivestita di carta forno e le lasciamo lievitare per 1 ora. Le inforniamo poi a 180° per 20 minuti o fino a quando non saranno dorate in superficie.