

Ciclo 3

Girella alla marmellata

per 10–12 fette

**Suggerimento**

Servire con
panna montata.

Ingredienti**Impasto:**

- 120 g di zucchero
- 4 tuorli
- 1 presa di sale
- 2 cucchiaini di acqua calda
- la scorza grattugiata di
- ½ limone
- 4 albumi montati a neve
- 80 g di farina

**Ripieno:**

- 4 cucchiaini di marmellata
- di lamponi o di un'altra
- marmellata
- zucchero a velo da spolverare



Ciclo 3

Preparazione



- 1** Preriscaldare il forno (statico a 220 °C, termoventilato a 200 °C).
Impasto: mescolare i tuorli, lo zucchero, il sale e l'acqua fino a ottenere un impasto chiaro e schiumoso. Aggiungere la scorza di limone.



- 2** Aggiungere la farina setacciata e unire poi, con delicatezza, gli albumi montati a neve.



- 3** Versare l'impasto su una teglia coperta con un foglio di carta da forno. Stenderlo in modo omogeneo fino a ottenere un rettangolo spesso 1 cm. Cuocerlo 8–10 minuti nel centro del forno preriscaldato.



- 4** Rovesciare il biscotto su un telo da cucina. Staccare delicatamente la carta da forno e posare immediatamente sul biscotto la teglia ancora calda. Lasciarlo raffreddare.



- 5** Ripieno: spalmare il biscotto con la marmellata e arrotolarlo in modo compatto. Spolverarlo con un po' di zucchero a velo.