

# Girelle alla cannella



## Per la pasta

270 ml di latte  
100 g di yogurt Vipiteno bianco intero  
60 g di burro  
600 g di farina  
50 g di zucchero  
1 bustina zucchero vanigliato  
1 pizzico di sale  
½ cubetto di lievito fresco  
un po' di burro per lo stampo  
un po' di farina per la pasta

## Per il ripieno

100 g di burro morbido  
100 g di zucchero  
50g di yogurt Vipiteno intero bianco  
2 - 3 cucchiaini di cannella

## Per la glassa

70 g di formaggio cremoso  
1 cucchiaio di burro morbido  
1 cucchiaio (colmo) di zucchero a velo

## Preparazione

Scaldare il burro, lo yogurt e il latte in una piccola casseruola. Mettere gli ingredienti secchi per l'impasto in una ciotola e sbriciolarci sopra il lievito alla fine. Aggiungere la miscela di burro-yogurt-latte agli ingredienti secchi e impastare bene con il gancio per impasto del robot da cucina per almeno 5 minuti. Coprire l'impasto e lasciarlo riposare in un luogo caldo per un'ora. Nel frattempo, ungere bene una teglia di 30 cm di diametro. Per il ripieno, sbattere il burro morbido con lo zucchero e la cannella e mescolare lo yogurt e mettere da parte.

Trasferire l'impasto su una superficie di lavoro infarinata e impastare. Stendere in un rettangolo. Distribuire il ripieno in modo uniforme sulla pasta. Arrotolare il rettangolo e dividerlo in 9 fette con un coltello. Mettere le fette nella padella con il lato tagliato rivolto verso l'alto. Coprire di nuovo e lasciare lievitare per 45 minuti. Infornare a 180°C per circa 25 minuti fino a doratura. Lasciateli raffreddare un po'. Per la glassa, montate tutti gli ingredienti e versatene uno strato sottile sui panini alla cannella tiepidi e serviteli ancora caldi.

