

# Trecce soffici al gianduia

Ingredienti per 6 trecce:

500 gr.di farina  
250 ml. di yogurt  
100 ml. di acqua  
90 gr.di burro  
1 uovo  
40 gr.di zucchero  
5 gr.di sale  
7 gr.di lievito secco  
100 gr.di crema gianduia  
70 gr.di nocciole  
zucchero a velo  
burro per spennellare

## Preparazione

Sciogliete il lievito e lo zucchero con l'acqua in una ciotolina. Coprite con piattino e lasciate riposare per 10 minuti. Nel frattempo in una ciotola unite l'uovo, lo yogurt e il burro fuso raffreddato, poi aggiungete il lievito. Versate la farina e il sale nella planetaria, unite i liquidi e azionate la macchina fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo. Trasferitelo in una ciotola e lasciate lievitare fino al raddoppio. Sgonfiate l'impasto, dividetelo in 6 parti uguali e stendete ogni porzione in un rettangolo. Spalmate la crema di gianduia con qualche nocciola spezzettata finemente e arrotolate.

Tagliate in due nel senso della lunghezza e intrecciate. Chiudete la treccia e disponetela su carta da forno, continuate con le altre.

Fate lievitare in un luogo riparato fino al raddoppio del volume, spennellate 20 gr.di burro fuso sulle trecce, cospargete di nocciole tritate grossolanamente e infornate a 170 gradi fino a doratura.

Sfornate, fate intiepidire e completate con lo zucchero a velo.