

Moelleux escargots au Toblerone



Qu'y a-t-il de meilleur au petit déjeuner qu'un léger pain au chocolat? Ces escargots au Toblerone sont non seulement délicieux, mais leur consistance est aussi légère qu'un nuage.

La semaine dernière, je me suis attirée les faveurs des voisins et de ma famille, car je leur ai apporté sans cesse ces nouveaux escargots au Toblerone. En échange, ils devaient me dire s'il y avait suffisamment de sel dans le pain et si le mélange au chocolat n'était pas trop sucré. Après le sixième essai, la recette était absolument parfaite et je suis enchantée de vous la présenter. Je me réjouis de vos commentaires sur [Facebook](#) et des photos de vos œuvres!

- 520 g de farine (plus quelques cuillères à soupe de farine)
- 1 paquet de levure sèche d'env. 7 g
- 60 g de sucre
- 3 dl de lait
- 60 g de beurre
- 1 œuf battu
- Environ ½ cc de sel
- ½ cc de cannelle
- 200 g de Toblerone

1. Réchauffez le beurre avec le lait jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Le mieux, sur une plaque à petit feu, car le lait ne doit pas bouillir. Le liquide doit être tiède lorsqu'on l'ajoute à la farine, sinon la pâte souffre.
2. Mélangez 520 g de farine avec le sel et la levure sèche.
3. Puis, ajoutez l'œuf battu et le mélange beurre/lait à la farine. Pétrissez bien le tout. Je le fait toujours avec la machine, mais on peut aussi le faire manuellement: cela fait travailler les muscles!
4. Ajoutez peu à peu de la farine jusqu'à ce que la pâte ne colle plus; pétrissez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit bien élastique.
5. Pour terminer, pétrissez rapidement la pâte sur une surface enfarinée, puis formez une boule, mettez-la dans une jatte propre et recouvrez-la avec un torchon de cuisine.
6. Laissez reposer la pâte au chaud pendant environ 1 h 30, jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
7. Une fois la pâte prête, boxez-la avec le poing, puis étalez-la en rectangle sur une surface enfarinée.
8. Hachez le Toblerone avec la machine ou un couteau en minuscules morceaux, mélangez-le avec la cannelle.
9. Répartissez le chocolat à la cannelle sur le rectangle, puis roulez la pâte depuis le long côté.
10. Coupez le rouleau au chocolat en pièces de 5 à 7 cm, posez-les dans un moule à manqué tapissé de papier sulfurisé, dont vous avez enduit le rebord avec du beurre.

11. Cuisez les escargots dans la partie inférieure du four réglé sur chaleur inférieure/supérieure à 180 degrés pendant environ 23 à 25 minutes.

Environ 2 h 30 (y compris temps de repos et cuisson)