

# Chioccioline alla cannella e ai mirtilli nel video tutorial



**Una ricetta domenicale con istruzioni via video tutorial che garantisce il buon umore: soffici chioccioline alla cannella al profumo di frutti di bosco.**

All'inizio, il piano era di creare delle normali chioccioline alla cannella per il blog di Denner. Ma dato che ci stiamo avvicinando all'estate e quindi alla stagione delle bacche e anche perché esistono già innumerevoli ricette classiche di chioccioline alla cannella, ci siamo lasciati guidare dalla creatività.

Le chioccioline alla cannella con i mirtilli sono uscite dal forno per ben otto volte e ogni volta sono state fatte assaggiare alle nostre caviglie. La ricetta è stata man mano aggiustata un pochino finché il risultato non ci è parso semplicemente perfetto – almeno per il nostro palato.

I mirtilli leggermente aspri si sposano meravigliosamente con l'impasto dolce e offrono anche un bel contrasto visivo. Le chioccioline sono ottime gustate tiepide, condite con una glassa cremosa di formaggio fresco e una salsa di bacche.

Se volete cuocerle fuori stagione, si prestano bene anche le bacche congelate.

Ingredienti per una tortiera di un diametro di circa 24 cm

## **Pasta**

- 3 dl di latte
- 65 g di burro
- 25 g di lievito fresco
- 600 g di farina
- 55 g di zucchero di canna
- $\frac{3}{4}$  di cucchiaino di sale
- $\frac{1}{2}$  cucchiaino di cannella
- Un po' di burro per la tortiera
- Poca farina e poco zucchero di canna come base per stendere la pasta

## **Farcitura**

- 250 g di mirtilli, congelati o freschi
- 35 g di zucchero
- 20 ml d'acqua
- 1 cucchiaino di maizena, sciolta in 10 ml di acqua fredda
- 70 g di burro
- 50 g di zucchero
- 80 g di formaggio fresco Philadelphia
- 3 cucchiaini di cannella
- 25 g di nocciole macinate

## **Glassa**

- 15 g di burro fuso
- 90 g di formaggio fresco Philadelphia, a temperatura ambiente
- 4-6 cucchiai di latte, a seconda della consistenza desiderata
- 30 g di zucchero a velo

- Facoltativamente alcuni mirtilli per guarnire

## Zubereitung

### Preparazione dell'impasto

1. Scaldare il latte con il burro in una casseruola fino a quando è tiepido e il burro si è sciolto.
2. Sbriciolare il lievito nella farina, aggiungere lo zucchero, il sale e la cannella e mescolare.
3. Aggiungere la miscela tiepida di burro e latte e impastare per circa 5 minuti con il gancio del robot da cucina fino ad ottenere un impasto liscio. Se l'impasto è troppo secco, basta aggiungere lentamente un po' di acqua tiepida. Lasciare riposare l'impasto dai 60 ai 90 minuti.

### Preparazione della farcitura

1. Mentre l'impasto riposa, si prepara il ripieno: Portare i mirtilli a ebollizione con 35 g di zucchero e 20 ml di acqua, coprire e far bollire a fuoco medio per 10 minuti. Ridurre in purea con un frullatore ad immersione, poi mescolando aggiungere la miscela di maizena e acqua e cuocere a fuoco lento per altri 5 minuti fino a quando la purea si è leggermente addensata. Lasciare raffreddare completamente.
2. Sbattere brevemente 70 g di burro con 50 g di zucchero con un frullatore a mano, unire 80 g di formaggio fresco Philadelphia, la cannella e 6 cucchiaini della salsa di bacche, continuare a sbattere brevemente. Infine, aggiungere le nocciole e mescolare il tutto.

### Modellare e cuocere le chiocciole

1. Ungere la tortiera con un po' di burro. Stendere la pasta su una superficie infarinata e leggermente zuccherata, formando un rettangolo di circa 50 x 40 cm. Distribuirvi sopra il ripieno in modo uniforme. Lasciare un margine di circa 1 cm sul bordo superiore in modo che i rotoli aderiscano meglio l'uno all'altro. Arrotolare la pasta il più strettamente possibile dal lato lungo inferiore. Tagliare il rotolo di pasta con un coltello affilato o con un filo in 10 pezzi di uguale lunghezza e posizionarli nella tortiera.
2. Lasciare lievitare le chiocciole per altri 20 minuti. Preriscaldare il forno a 160 gradi e cuocere le chiocciole al centro del forno per circa 28-33 minuti. A seconda del forno, il tempo di cottura può variare leggermente. Le chiocciole sono pronte quando la loro superficie è diventata leggermente marrone anche al centro.

### Preparazione della glassa

1. Mescolare il burro fuso con il formaggio fresco Philadelphia e metà del latte, preferibilmente con una frusta perché è il modo migliore per controllare la consistenza. Unire gradualmente lo zucchero a velo. Infine, aggiungere man mano il latte rimanente fino a quando la consistenza è giusta.
2. Per noi, la consistenza è perfetta con 30 g di zucchero a velo e 4½ cucchiaini di latte, ma la glassa è ottima anche più liquida.

### In conclusione

Dopo la cottura, allentare i bordi della tortiera e lasciare che le chiocciole si intiepidiscano leggermente per circa 10 minuti. Distribuire la glassa sulle chiocciole ancora calde, coprirle con un po' di salsa di bacche e, a piacere, guarnirle con qualche mirtillo.

**Nota:** Prepariamo appositamente sempre un po' più di salsa di bacche del necessario. È deliziosa nel muesli, come guarnizione per dolci e gelati o semplicemente così, gustata direttamente dalla ciotola.

**Tempo di preparazione: circa 2 ore 40 minuti inclusi il tempo di riposo e di cottura**

## ***Azioni adatte alle ricette***