

# Chiocciole alla cannella e ai mirtilli nel video tutorial



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

All'inizio, il piano era di creare delle normali chiocciole 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 chiocciole alla cannella, ci siamo lasciati guidare dalla creatività.

Le chiocciole alla cannella con i mirtilli sono uscite dal forno per ben otto volte e ogni volta sono state fatte assaggiare alle nostre cavie. 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 chiocciole 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.

#### **Pasta**

- 3 dl di latte
- 65 q di burro
- 25 g di lievito fresco
- 600 g di farina
- 55 g di zucchero di canna
- 3/4 di cucchiaino di sale
- ½ 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 guamire

### 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 cucchiai 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 uquale lunghezza e posizionarli nella tortiera.
- 2. Lasciare lievitare le chiocciole per altri 20 minuti. Preriscaldare il fomo a 160 gradi e cuocere le chiocciole al centro del fomo per circa 28-33 minuti. A seconda del fomo, 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 cucchiai 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 müesli, 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