

# Soffici lumache di Toblerone



**Che cosa c'è di più buono di un soffice panino col cioccolato per colazione? Queste lumache di Toblerone non sono solo buonissime, ma la loro consistenza è così soffice che sembrano nuvole.**

L'ultima settimana sono stata particolarmente apprezzata dai miei vicini e dalla mia famiglia, poiché li ho riforniti costantemente di lumache di Toblerone. Da loro avevo solo bisogno del feedback: c'è troppo poco sale nel pane? Le lumache col cioccolato sono troppo dolci? Dopo sei tentativi, ho creato la ricetta perfetta e sono contentissima di proporvela. Sono sempre lieta dei vostri feedback su [Facebook](#). Se preparate questi dolci, mandatemi per favore una bella foto...

- 520 g di farina (più qualche cucchiaino di farina extra)
- 1 confezione di lievito secco da 7 g
- 60 g di zucchero
- 3 dl di latte
- 60 g di burro
- 1 uovo, sbattuto
- ½ cucchiaino di sale abbondante
- ½ cucchiaino di cannella
- 200 g di Toblerone

1. Scaldare il burro insieme al latte, fino a quando il burro si scioglie. Lasciare il fommello al minimo per non far diventare il latte troppo bollente. Non deve sobbollire, ma solo diventare tiepido, cosicché quando lo si aggiunge alla farina non rovina la pasta.
2. Mescolare i 520 g di farina con il sale e il lievito secco.
3. Aggiungere adesso l'uovo sbattuto e la miscela latte/burro alla farina e impastare per bene. Io uso sempre il robot da cucina, ma si può farlo anche a mano. Bastano solo un po' di muscoli.
4. Continuare ad aggiungere farina fino a quando la massa non è più appiccicosa e continuare a impastare fino a rendere l'impasto morbido ed elastico.
5. Infine porre la pasta brevemente su una superficie cosparsa di farina e impastare a mano, formando una bella palla. Metterla in una terrina pulita e coprirla con un canovaccio.
6. L'impasto deve adesso riposare per circa 1 ora e mezzo al caldo e lievitare del doppio.
7. Quando la pasta è pronta, sferrarle un bel pugno nel mezzo e quindi su una superficie cosparsa di farina, tirarla formando un rettangolo.
8. Triturare il Toblerone nel robot da cucina o spezzettarlo con un coltello, quindi mescolarlo alla cannella.

9. Prendere il composto di cioccolato e cannella e distribuirlo sulla pasta rettangolare, quindi arrotolarla, partendo dalla lato lungo.
10. Prendere il rotolo di cioccolato e tagliarlo in ampi pezzi da 5-7 cm, metterli in una teglia con fondo staccabile, foderata con carta da forno, il cui bordo è stato in precedenza imburato.
11. Mettere le lumache nel forno a 180 gradi con entrambi le serpentine, superiore e inferiore, accese e cuocerli per circa 23-25 minuti.

Durata circa 2 ore e mezzo (incluso il tempo per fare riposare la pasta e il tempo di cottura)