

# Lumachine mele e cannella

 **30 min. + 2 ore di lievitazione + 45 min. di cottura**

Per uno stampo con coperchio per il trasporto da ca. 4 litri, imburato  
Per 16 pezzi

|                                                              |                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>500 g</b><br><b>1 c.no e ½</b><br><b>3 c.</b><br><b>½</b> | <b>di farina</b><br><b>di sale</b><br><b>di zucchero</b><br><b>dado di</b><br><b>lievito</b><br><b>(ca. 20 g)</b><br><b>di burro</b><br><b>di latte</b> | In una ciotola mescolare la farina, il sale e lo zucchero. Sbriciolare il lievito e incorporarlo. Tagliare il burro a pezzetti e aggiungerlo insieme al latte, mescolare e lavorare fino a ottenere un impasto morbido e liscio. Quindi coprire l'impasto e lasciarlo lievitare a temperatura ambiente per ca. 1 ora e ½ fino al raddoppio del volume. |
|--------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                        |                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>250 g</b><br><b>160 g</b><br><b>60 g</b><br><b>4 c.</b><br><b>3</b> | <b>di burro</b><br><b>morbido</b><br><b>di zucchero di</b><br><b>canna a grana</b><br><b>grossa</b><br><b>di farina</b><br><b>di cannella</b><br><b>mele</b> | Preriscaldare il forno a 180 °C. In una ciotola mescolare il burro con lo zucchero, la farina e la cannella. Sbucciare le mele a piacere, grattugiarle grossolanamente e incorporarle all'impasto. |
|------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Spianare la pasta in modo da ottenere un rettangolo di ca. 30 x 80 cm. Distribuirvi sopra il ripieno lasciando libero tutto attorno un bordo di ca. 1 cm. Arrotolare la pasta sulla lunghezza e tagliarla delicatamente in 16 fette con un coltello per il pane. Riporre le lumachine nello stampo preparato in precedenza e lasciarle lievitare per altri 30 min. circa.

|                                                                 |                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>4 c.</b><br><b>200 g</b><br><b>1 c.no</b><br><b>2 c. e ½</b> | <b>di sciroppo</b><br><b>d'acero</b><br><b>di zucchero</b><br><b>a velo</b><br><b>di cannella</b><br><b>di latte</b> | Cuocere per ca. 45 min. nella parte inferiore del forno. Sfnare, appoggiare lo stampo su una griglia e lasciar leggermente intiepidire. Distribuire lo sciroppo d'acero sulle lumachine ancora calde e far raffreddare. Mescolare zucchero a velo, cannella e latte e distribuire il tutto sulle lumachine. |
|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**Suggerimento:** le lumachine mele e cannella sono ancora più buone appena pronte.

**Un pezzo:** 429 kcal, grassi 19 g, carboidrati 60 g, proteine 6 g

