

FRIGO

TRASHMAKER

[HOME](#)

[NOVITÀ](#)

[SCUOLE DI CUCINA](#)

[RICETTE DI MARCA](#)

[ATTIVITÀ MEDIA](#)

[SHOP](#)

RICETTA LE FARINE MAGICHE: HALLOWEEN



Muffin alla zucca e cioccolato



Porzioni



INGREDIENTI

- 30 g [Farina di zucca](#) Le Farine Magiche
- 75 g [burro](#) morbido
- 200 g [zucchero semolato](#)
- 2 [uova](#)
- 110 g [Farina tipo 1](#) Le Farine Magiche
- 50 g [cioccolato fondente](#)
- 1 cucchiaino [cannella](#)
- 1/2 cucchiaino [zenzero](#) in polvere
- 1/4 cucchiaino [noce moscata](#)
- 1/4 cucchiaino [lievito](#)

ISTRUZIONI

1. Preriscaldare il forno a 175°. Sciogliere il cioccolato nel microonde o a bagnomaria e lasciare raffreddare. Montare con un frustino elettrico il burro morbido con lo zucchero semolato fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso. Aggiungere quindi un uovo alla volta. In un secondo recipiente aggiungere le farine e gli aromi. Unire ora i due composti aggiungendo le farine al burro montato. Dividere il composto in due ciotole e in uno dei due aggiungere il cioccolato fuso. Versare a cucchiaiate alternando i due composti in una teglia per muffin. Cuocere per 30/35 minuti a 175°. Decorare a piacere i Muffin utilizzando della pasta di zucchero arancione e nera per creare la forma della zucca.

CONDIVIDI QUESTA RICETTA

Tweet

1

Like

G+

0

Salva

SHARE:



← Previous Article

RICETTA NESTLÉ: TORTA DI ZUCCA

Next Article →

Vini Poggio Cagnano

RELATED POSTS

RICETTA MORATO PANE: PANE, CIOCCOLATO E MANDORLE

Profiteroles Sauternes

ABOUT US

FRIGO
via Panfilo Castaldi 29
20124 Milano
tel. 0249786808

NEWS

RISO Un cereale tutto da scoprire

SEGUICI SU FACEBOOK

SEGUICI SU FACEBOOK



Frigo Magazine
8779 "Mi piace"

Mi piace questa Pagina

Condividi

Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici



SEGUICI SU INSTAGRAM

No images found!

Try some other hashtag or username