

[\(https://www.facebook.com/gothacine/\)](https://www.facebook.com/gothacine/)
INFORMATIVA ESTESA ([HTTP://WWW.SICKBRAIN.ORG/POLICY/](http://www.sickbrain.org/policy/))

[Chi Siamo \(https://gothanews.com/about/\)](https://gothanews.com/about/)

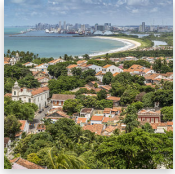
ACCETTA

[Contatti \(https://gothanews.com/contatti/\)](https://gothanews.com/contatti/)



GothaNews

MAGAZINE ON-LINE [_\(https://gothanews.com\)](https://gothanews.com)



Hotels a Recife

28 €

KAYAK.it



[Home \(https://gothanews.com\)](https://gothanews.com) > [Gusto \(https://gothanews.com/category/gusto/\)](https://gothanews.com/category/gusto/)



Le Farine Magiche portano Halloween in cucina con La Farina di Zucca

[Simona Pahontu \(https://gothanews.com/author/simonapahontu/\)](https://gothanews.com/author/simonapahontu/), 26 ottobre 2017

1 GoDaddy Web Hosting a 1€ - Nome Dominio Gratuito Compreso
Più di 13 Milioni di Utenti Soddisfatti! Comincia Oggi - Assistenza 24/7 it.godaddy.com/Hosting/Deals



2 Hotels a Recife
28 €



Per rendere speciale la notte di Halloween, la pastry chef Erika Modica di BakeOFF Italia 2 ha pensato a dolcetti esclusivi in cui la Farina di Zucca diventa protagonista assoluta

Halloween è ormai alle porte e insieme ai costumi e agli addobbi si pensa anche a cosa preparare per il tradizionale "dolce di scherzetto". Le Farine Magiche, la navigazione a tutti i fini in uso innovatore del **Gruppo Lo Conte** (<http://www.locontenaturalimenti.it/public/lc/>), ha pensato ad una ricetta **per rendere il dolce di Halloween saporito e appetitoso ma al tempo stesso sano e nutriente.** **INFORMATIVA ESTESA** ([HTTP://WWW.SICKBRAIN.ORG/POLICY/](http://www.sickbrain.org/policy/))

Farina di Zucca, della linea "**Farine dell'Orto**", è realizzata con zucche essiccate a vapore e rese farine per mantenere inalterati Colore, Sapor, principi nutritivi e garantire una migliore digeribilità. **Senza glutine e priva di lieviti, è perfetta per tutti i palati.**

Ideale per preparare vellutate, creme, condimenti e pasta fresca, Farina di Zucca è ottima anche per realizzare **torte, muffin e biscotti**. E proprio per coniugare al meglio la Farina di Zucca allo spirito tradizionalmente americano della festa, **la pastry chef Erika Modica, di BakeOFF Italia 2** (<http://bakeoffitalia.realtime.it>), ha pensato ad una rivisitazione del famoso muffin, creando un delizioso **Muffin alla Zucca e Cioccolato**.



(<https://gothanews.com/wp-content/uploads/2017/10/2-Muffin-Zucca-FILEminimizer.jpeg>).

Muffin Zucca e cioccolato

RICETTA: MUFFIN ALLA ZUCCA E CIOCCOLATO – di Erika Modica

Ideato appositamente per Le Farine Magiche, in questo Muffin la delicatezza della Farina di Zucca si unisce al gusto deciso del cioccolato fondente e a quello speziato della cannella e della noce moscata. Il sapore naturale e genuino della zucca si sposa bene con gli altri ingredienti, senza coprire gli altri elementi della ricetta.

INGREDIENTI:

30g Farina di zucca Le Farine Magiche

75g Burro morbido

200g Zucchero semolato

2 Uova

110g Farina tipo 1 Le Farine Magiche

50g Cioccolato fuso

1 Cucchiaino di cannella

1/2 Cucchiaino zenzero in polvere

1/4 Cucchiaino noce moscata

1/4 Cucchiaino sale

1 cucchiaino di lievito

PROCEDIMENTO:

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:

 LinkedIn (<https://gothanews.com/le-farine-magiche-portano-halloween-cucina-la-farina-zucca/?share=linkedin&nb=1>)

 Facebook 5 (<https://gothanews.com/le-farine-magiche-portano-halloween-cucina-la-farina-zucca/?share=facebook&nb=1>)

 Twitter (<https://gothanews.com/le-farine-magiche-portano-halloween-cucina-la-farina-zucca/?share=twitter&nb=1>)

 Google (<https://gothanews.com/le-farine-magiche-portano-halloween-cucina-la-farina-zucca/?share=google-plus-1&nb=1>)

 Pinterest (<https://gothanews.com/le-farine-magiche-portano-halloween-cucina-la-farina-zucca/?share=pinterest&nb=1>)

 Reddit (<https://gothanews.com/le-farine-magiche-portano-halloween-cucina-la-farina-zucca/?share=reddit&nb=1>)

 Tumblr (<https://gothanews.com/le-farine-magiche-portano-halloween-cucina-la-farina-zucca/?share=tumblr&nb=1>)

 Stampa (<https://gothanews.com/le-farine-magiche-portano-halloween-cucina-la-farina-zucca/#print>)

 E-mail (<https://gothanews.com/le-farine-magiche-portano-halloween-cucina-la-farina-zucca/?share=email&nb=1>)

[bake off \(https://gothanews.com/tag/bake-off/\)](https://gothanews.com/tag/bake-off/)

[Erika Modica \(https://gothanews.com/tag/erika-modica/\)](https://gothanews.com/tag/erika-modica/)

[farina di zucca \(https://gothanews.com/tag/farina-di-zucca/\)](https://gothanews.com/tag/farina-di-zucca/)

[farine magiche \(https://gothanews.com/tag/farine-magiche/\)](https://gothanews.com/tag/farine-magiche/)

[Gruppo Lo Conte \(https://gothanews.com/tag/gruppo-lo-conte/\)](https://gothanews.com/tag/gruppo-lo-conte/)

[halloween \(https://gothanews.com/tag/halloween/\)](https://gothanews.com/tag/halloween/)

[muffin \(https://gothanews.com/tag/muffin/\)](https://gothanews.com/tag/muffin/)