



## Muffin alla zucca e cioccolato

### 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 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.

La ricetta è di Erika Modica, la pastry chef della trasmissione televisiva BakeOFF Italia 2 ed è realizzata con la farina di zucca della linea «Farine dell'Orto» realizzata con zucche essiccate a vapore senza glutine e priva di lieviti delle **Farine Magiche** del Gruppo **Lo Conte**.

