

<http://www.italiaatavola.net/alimenti/farina-pasta-e-riso/2017/10/24/halloween-gusto-muffin-farina-zucca/52596>

Halloween a tutto gusto con i muffin a base di Farina di Zucca

Italia a Tavola



Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità
Martedì 24 Ottobre 2017 | aggiornato alle 16:40 | 50891 articoli in archivio

PROFESSIONI ATTREZZATURE ALIMENTI OLIO VINO BIRRA BEVANDE SALUTE LOCALI EVENTI TURISMO MEDIA **RICETTE** LUXURY
LA SQUADRA NETWORK ABBONAMENTI CONTATTI EURO-TOQUES PARTNER CERCA PER CODICE O PAROLA CHIAVE

Halloween a tutto gusto con i muffin a base di Farina di Zucca

Publicato il 24 Ottobre 2017 | 14:41

Per una notte di Halloween all'insegna del gusto, è stata la pastry chef Erika Modica di BakeOff Italia 2 a realizzare dolcetti a base di Farina di Zucca, una ricetta del brand Le Farine Magiche. Un mix tra dolcezza e salute: ecco cosa ha voluto per Halloween il brand simbolo del Gruppo Lo Conte. Proprio di questa idea è protagonista Farina di Zucca, della linea "Farine dell'Orto", realizzata con zucche essiccate a vapore e rese farine per mantenere inalterati colore, sapori, principi nutritivi e garantire una migliore digeribilità. È anche senza glutine e priva di lieviti.



La Farina di Zucca del Gruppo Lo Conte si presta bene per preparare vellutate, creme, condimenti e pasta fresca, o ancora torte, muffin e biscotti. Ecco che, proprio per coniugare la Farina di Zucca con lo spirito tradizionale della festa americana, Erika Modica direttamente da BakeOff Italia 2, ha pensato a una rivisitazione del famoso muffin, creando il Muffin alla zucca e cioccolato.

Per una notte di Halloween all'insegna del gusto, è stata la pastry chef Erika Modica di BakeOff Italia 2 a realizzare dolcetti a base di Farina di Zucca, una ricetta del brand Le Farine Magiche. Un mix tra dolcezza e

salute: ecco cosa ha voluto per Halloween il brand simbolo del Gruppo Lo Conte. Proprio di questa idea è protagonista Farina di Zucca, della linea “Farine dell’Orto”, realizzata con zucche essiccate a vapore e rese farine per mantenere inalterati colore, sapori, principi nutritivi e garantire una migliore digeribilità. È anche senza glutine e priva di lieviti.

La Farina di Zucca del Gruppo Lo Conte si presta bene per preparare vellutate, creme, condimenti e pasta fresca, o ancora torte, muffin e biscotti. Ecco che, proprio per coniugare la Farina di Zucca con lo spirito tradizionale della festa americana, Erika Modica direttamente da BakeOff Italia 2, ha pensato a una rivisitazione del famoso muffin, creando il Muffin alla zucca e cioccolato.

Scheda tecnica: La Farina di Zucca

Confezione: busta da 100 g

Scadenza: 24 mesi

Ingredienti: farina di zucca

Ricetta

Muffin alla zucca e cioccolato

Per informazioni: www.lefarinemagiche.it