

<http://www.italiaatavola.net/articolo.aspx?id=52597>

Muffin alla zucca e cioccolato

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

Muffin alla zucca e cioccolato

Publicato il 19 Ottobre 2017 | 14:03

Ingredienti: 30 g di Farina di zucca Le Farine Magiche, 75 g di burro morbido, 200g di zucchero semolato, 2 uova, 110 g di farina tipo 1 Le Farine Magiche, 50 g di cioccolato fondente, 1 cucchiaino di cannella, 1/2 cucchiaino di zenzero in polvere, 1/4 di cucchiaino di noce moscata, 1/4 di cucchiaino di sale, 1 cucchiaino di lievito.



Procedimento: preriscaldare il forno a 175°C. 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

Ingredienti: 30 g di Farina di zucca Le Farine Magiche, 75 g di burro morbido, 200g di zucchero semolato, 2 uova, 110 g di farina tipo 1 Le Farine Magiche, 50 g di cioccolato fondente, 1 cucchiaino di cannella, 1/2 cucchiaino di zenzero in polvere, 1/4 di cucchiaino di noce moscata, 1/4 di cucchiaino di sale, 1 cucchiaino di lievito.

(Muffin alla zucca e cioccolato)

Procedimento: preriscaldare il forno a 175°C. 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°C. Decorare a piacere i Muffin utilizzando della pasta di zucchero arancione e nera per creare la forma della zucca.