

<https://newsfood.com/dolcetto-o-scherzetto-le-farine-magiche-ricetta-muffin-di-halloween/>

Dolcetto o scherzetto? Le Farine Magiche – Ricetta Muffin di Halloween

newsfoòd.com
Nutrimento e Nutri-Mente

FOOD & BEVERAGES AL BAR: BEVANDE & CO GUSTURISMO PROTAGONISTI AZIENDE E PRODOTTI REGIONI NEL MONDO POLITICA/ECONOMIA/FINANZA
ATTUALITÀ E COSTUME FATTI & MISFATTI

Dolcetto o scherzetto? Le Farine Magiche – Ricetta Muffin di Halloween

La Farina di Zucca, della linea "Farine dell'Orto", è fatta con zucche essiccate a vapore e rese farine, senza glutine e priva di lieviti

99 Views | ottobre 24, 2017 | No Comments | PRIMA PAGINA, Ricette e sapori | Giuseppe



La notte di Halloween si avvicina e c'è chi cerca di renderla il più tenebrosa possibile. Le Farine Magiche, invece, hanno pensato a come rendere più dolce il tradizionale "dolcetto o scherzetto".

Per farlo, hanno chiesto aiuto ad una pastry chef italiana, Erika Modica, concorrente di Bake OFF Italia 2, che ha creato una ricetta dolce e speziata con un protagonista insolito ma adatto sicuramente alla festività americana: la Farina di Zucca.

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

La notte di Halloween si avvicina e c'è chi cerca di renderla il più tenebrosa possibile. Le Farine Magiche, invece, hanno pensato a come rendere più dolce il tradizionale "dolcetto o scherzetto".

Per farlo, hanno chiesto aiuto ad una pastry chef italiana, Erika Modica, concorrente di Bake OFF Italia 2, che ha creato una ricetta dolce e speziata con un protagonista insolito ma adatto sicuramente alla festività americana: la Farina di Zucca.

La Farina di Zucca, della linea "Farine dell'Orto", è realizzata da Le Farine Magiche con zucche essiccate a vapore e rese farine per mantenere inalterati colore, sapori, 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, Erika Modica, ha pensato ad una rivisitazione del famoso muffin, creando un delizioso Muffin alla Zucca e Cioccolato.

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.

MUFFIN ALLA ZUCCA E CIOCCOLATO – di Erika Modica

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 fondente
1 Cucchiaio di cannella
1/2 Cucc.zenzero in polvere
1/4 Cucc.noce moscata
1/4 Cucc.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.