

<https://www.frigomagazine.com/ricette/ricetta-le-farine-magiche-halloween/>

RICETTA LE FARINE MAGICHE: HALLOWEEN

FRIGO

TASTEMAKER

HOME

NOVITÀ

SCUOLE DI CUCINA

RICETTE DI MARCA

ATTIVITÀ MEDIA

SHOP

LE FARINE MAGICHE / RICETTE DI MARCA

RICETTA LE FARINE MAGICHE: HALLOWEEN

Muffin alla zucca e cioccolato



Porzioni

4

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



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 lievito

ISTRUZIONI

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.