

31-10-17



Online

<http://www.cakedesignitalia.it/guide/ricette/biscotti/item/6692-muffin-alla-zucca-e-cioccolato.html>

## Muffin alla zucca e cioccolato



Chi siamo Banner Liberatorie Newsletter Pubblicità SiteMap Cookie Policy f t p y g

HOME

CORSI

CONCORSI

GALLERY

NOTIZIE

GUIDE E TUTORIAL

CAKE DESIGNER

BLOG

### MUFFIN ALLA ZUCCA E CIOCCOLATO



Una ricetta originale per realizzare dei muffin alla zucca e cioccolato, ideali per la festa di Halloween. Questa ricetta è stata ideata da Erika Modica (BakeOFF Italia 2) per Le Farine Magiche e utilizza la Farina di Zucca.

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.

Una volta cotti e raffreddati potrai decorarli utilizzando, ad esempio, la pasta di zucchero arancione e nera per creare la forma della zucca.

Una ricetta originale per realizzare dei muffin alla zucca e cioccolato, ideali per la festa di Halloween. Questa ricetta è stata ideata da Erika Modica (BakeOFF Italia 2) per Le Farine Magiche e utilizza la Farina di Zucca.

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.

Una volta cotti e raffreddati potrai decorarli utilizzando, ad esempio, la pasta di zucchero arancione e nera per creare la forma della zucca.

### 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 Cucchiaino di 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°

Per maggiori info sulle farine magiche è possibile consultare il sito ufficiale <http://www.lefarinemagiche.it/>