

<http://www.foodmoodmag.it/food/per-halloween-idee-food-con-le-farine-magiche-a-base-di-zucca>

PER HALLOWEEN IDEE FOOD CON LE FARINE MAGICHE A BASE DI ZUCCA

FOOD
MOOD
MAG
[CIBO ■ ALTRIMONDI]

FOOD • VISIONI DA BERE • LIVING & CONVIVI • MODA & FRAGRANZE • LEGALY FOOD • PETS & CO • FOCUS ON • SALVA CON NOME



La
Redazione
30
OTT
2017

PER HALLOWEEN IDEE FOOD CON LE FARINE MAGICHE A BASE DI ZUCCA

"Dolcetto o scherzetto"? La notte di **Halloween** (1) si avvicina, i bimbi si preparano a bussare alle porte... avete pensato quali dolcetti golosi preparare per la "terrificante" ricorrenza americana? Niente panico! ecco che per rendere speciale la notte di **Halloween**, la pastry chef **Erika Modica** di **BakeOFF Italia 2** ha pensato a dolcetti esclusivi in cui la **Farina di Zucca** diventa protagonista assoluta.

In particolare, nella scelta oculata degli ingredienti, per dolci non solo saporiti ma anche sani, la **Modica** suggerisce le farine del campano **Gruppo Lo Conte**, come quella di **Zucca** (2), appunto, della linea "Farine dell'Orto", senza glutine e priva di lieviti, per creare una rivisitazione del famoso **Muffin alla Zucca e Cioccolato**.

Ecco, quindi, la "spettrale" ricetta:

RICETTA: MUFFIN ALLA ZUCCA E CIOCCOLATO - di Erika Modica (3)
Ideato appositamente per Le Farine Magiche, 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.



"Dolcetto o scherzetto"? La notte di Halloween (1) si avvicina, i bimbi si preparano a bussare alle porte... avete pensato quali dolcetti golosi preparare per la "terrificante" ricorrenza americana?

Niente panico! ecco che per rendere speciale la notte di Halloween, la pastry chef Erika Modica di BakeOFF Italia 2 ha pensato a dolcetti esclusivi in cui la Farina di Zucca diventa protagonista assoluta.

In particolare, nella scelta oculata degli ingrediente, per dolci non solo saporiti ma anche sani, la Modica suggerisce le farine del campano Gruppo Lo Conte, come quella di Zucca (2), appunto, della linea "Farine dell'Orto", senza glutine e priva di lieviti, per creare una rivisitazione del famoso Muffin alla Zucca e Cioccolato.

Ecco, quindi, la "spettrale" ricetta:

RICETTA: MUFFIN ALLA ZUCCA E CIOCCOLATO - di Erika Modica (3)

Ideato appositamente per Le Farine Magiche, 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.

INGREDIENTI:

- ♣ 30g Farina di zucca (senza glutine) Le Farine Magiche
- ♣ 75g Burro morbido
- ♣ 200g Zucchero semolato
- ♣ 2 Uova
- ♣ 110g di Mix di Farine Mille Dolci (senza glutine) Le Farine Magiche
- ♣ 50g Cioccolato fondente (senza glutine)
- ♣ 1 Cucchiaino di cannella
- ♣ 1/2 Cucc.zenzero in polvere
- ♣ 1/4 Cucc.noce moscata
- ♣ 1/4 Cucc.sale
- ♣ 1 cucchiaino di Lievito Mille Usi (senza glutine) Decorì

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.