

VirtùQuotidiane

email: redazione@virtuquotidiane.it

15 MARZO 2018 - "IL GELATO NEL PIATTO", B

HALLOWEEN, FARINA DI ZUCCA PER SPECIALI MUFFIN BY ERIKA MODICA

🕒 26 OTTOBRE 2017 - 18:18



MILANO – Halloween è ormai alle porte e insieme ai costumi e agli addobbi si pensa anche a cosa preparare per il tradizionale “dolcetto o scherzetto”.

Le Farine Magiche, brand simbolo dello spirito innovatore del Gruppo Lo Conte, ha pensato ad una ricetta per rendere il dolce di Halloween saporito e appetitoso ma al tempo stesso sano e nutriente.

Farina di Zucca, della linea "Farine dell'Orto", è realizzata 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, la pastry chef **Erika Modica**, di *BakeOFF Italia 2*, ha pensato ad una rivisitazione del famoso muffin, creando un delizioso Muffin alla Zucca e Cioccolato.

RICETTA MUFFIN ALLA ZUCCA E CIOCCOLATO

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 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 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.

Scheda Tecnica – Le Farine Magiche – La Farina di Zucca • Confezione: busta da 100 g • Scadenza (TMC): 24 mesi • Ingredienti: farina di zucca • Dimensione busta (cm): L 7.0 x P 4.0 x H 20.0 • Codice Ean: 8009355001863 • Iva: 10% • Quantità per ct: 10 • Ct. per strato: 25 • Strati per pallet: 4 • Ct per pallet: 100 • H pallet: 99 • Dimensione ct. da 10 (cm): L 15.5 x P 22.5 x H 21.0

 Scarica in PDF

Mi piace 3

Condividi

Tweet

G+

 Tag: erikamodica, farina, farinemagiche, halloween, loconte, zucca