

La

Redazione

(<http://www.foodmoodmag.it/redazione/foodmoodmag>)

---

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.

#### **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.

Share 0

G+ Condividi

Tweet