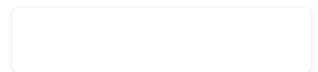
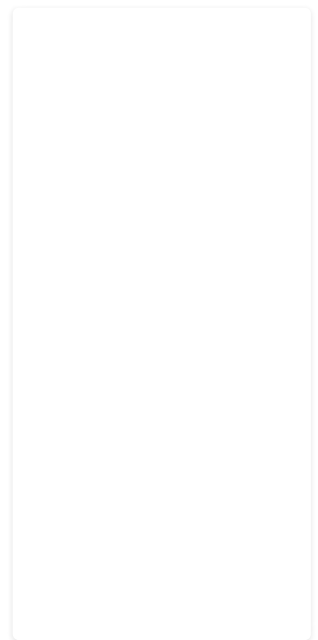
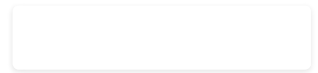


MUSICA CINEMA TV MODA OROSCOPO LIBRI VIAGGI SCUOLA JOB AMORE

VIDEO TESTI

RICETTA DI HALLOWEEN: MUFFIN ALLA ZUCCA E CIOCCOLATO

Posted by **Laura Boni** | Ott 24, 2017 | lifestyle |



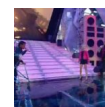


SPECIALE
MAGGIE &
BIANCA



CERCA ...

ULTIMI
ARTICOLI



Sanremo Young: i sei ragazzi cantano Wild Boys dei Duran Duran! (video testo e traduzione)

Mar 15, 2018 | Musica, Sanremo

Halloween è ormai alle porte e insieme ai costumi e agli addobbi si pensa anche a cosa preparare per il tradizionale "dolcetto o scherzetto". **Farina di Zucca**, della linea "*Farine dell'Orto*", di **Le Farine Magiche** 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.

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 delicatissimo **Muffin alla Zucca e Cioccolato**.

RICETTA: MUFFIN ALLA ZUCCA E CIOCCOLATO – di Erika Modica

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



SANREMO YOUNG: Rocco e Ouïam eliminati Leonardo alla finalissima!

- 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.

Musica,
Sanrem
o



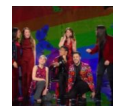
Besikt as-Bayern Monaco: il video dell'invasione di campo di un gatto in Champions League!

Mar 14,
2018 |
Salute,
Sport



Sanremo young: I ragazzi cantano alcuni brani del musica | Mamma mia!

Mar 14,
2018 |
Musica,
Sanrem
o



Sanremo young: Cristina D'avena duetta con i ragazzi nelle

Versare a cucchiariate 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.

COSA NE PENSATE DI QUESTA RICETTA DI HALLOWEEN?

SHARE:    

RATE:

< PREVIOUS

Camila Cabello – Havana: video ufficiale, testo e traduzione!

NEXT >

Tale e Quale Show: Piero Mazzocchetti imita Tom Jones! (VIDEO, TESTO E TRADUZIONE)

i!!

Mar 14, 2018 |

Musica, Sanremo



Le iene: il video dello scherzo di Federico Rossi a Benjamin Mascolo!

Mar 14, 2018 | Musica



Sanremo young: MARCO MASINI canta con Elena Ci vorrebbe il mare!

Mar 14, 2018 | Musica, Sanremo



Sanremo Young: Simon Le Bon ospite d'onore della finale. Video!

Mar 14, 2018 | Musica, Sanremo