

Le Farine Magiche portano Halloween in tavola con la Farina di Zucca

0 commenti



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 delizioso 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

- 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.

Articoli recenti

DHL e Accenture portano la blockchain nell'industria logistica

FONDAZIONE ADO ONLUS: 20 ANNI AL FIANCO DI CHI E' AFFETTO DA NEOPLASIE IN FASE AVANZATA O MALATTIE CRONICHE GRAVEMENTE INVALIDANTI

Chamonix: la porta elegante e funzionale, firmata Rubner Porte

La Moreschina e la Semintegrale, le farine di Molino Vigevano dal gusto unico che fanno bene alla salute

Sicurezza pubblica, protezione di infrastrutture critiche e servizi urbani evoluti: in che modo la Smart City deve diventare Safe City

Commenti recenti

Archivi

marzo 2018

febbraio 2018

gennaio 2018

dicembre 2017

novembre 2017

ottobre 2017

settembre 2017

agosto 2017

luglio 2017

giugno 2017

maggio 2017

aprile 2017

marzo 2017

febbraio 2017

gennaio 2017

dicembre 2016

novembre 2016

ottobre 2016

settembre 2016

agosto 2016

luglio 2016

giugno 2016

maggio 2016

aprile 2016

marzo 2016

febbraio 2016

dicembre 2015

novembre 2015

ottobre 2015

settembre 2015