

## Halloween a tutto gusto con i muffin a base di Farina di Zucca

Pubblicato il 24 Ottobre 2017 | 14:41

**P**er una notte di Halloween all'insegna del gusto, è stata la pastry chef Erika Modica di BakeOff Italia 2 a realizzare dolcetti a base di Farina di Zucca, una ricetta del brand Le Farine Magiche. Un mix tra dolcezza e salute: ecco cosa ha voluto per Halloween il brand simbolo del Gruppo Lo Conte. Proprio di questa idea è protagonista Farina di Zucca, della linea "Farine dell'Orto", realizzata con zucche essiccate a vapore e rese farine per mantenere inalterati colore, sapori, principi nutritivi e garantire una migliore digeribilità. È anche senza glutine e priva di lieviti.



La Farina di Zucca del Gruppo Lo Conte si presta bene per preparare vellutate, creme, condimenti e pasta fresca, o ancora torte, muffin e biscotti. Ecco che, proprio per coniugare la Farina di Zucca con lo spirito tradizionale della festa americana, Erika Modica direttamente da BakeOff Italia 2, ha pensato a una rivisitazione del famoso muffin, creando il Muffin alla zucca e cioccolato.

### **Scheda tecnica: La Farina di Zucca**

Confezione: busta da 100 g

Scadenza: 24 mesi

Ingredienti: farina di zucca

### **Ricetta**

#### **Muffin alla zucca e cioccolato**

Per informazioni: [www.lefarinemagiche.it](http://www.lefarinemagiche.it)