

Muffin alla zucca e cioccolato

Pubblicato il 10 Ottobre 2017 | 14:03

Ingredienti: 30 g di Farina di zucca Le Farine Magiche, 75 g di burro morbido, 200g di zucchero semolato, 2 uova, 110 g di farina tipo 1 Le Farine Magiche, 50 g di cioccolato fondente, 1 cucchiaino di cannella, 1/2 cucchiaino di zenzero in polvere, 1/4 di cucchiaino di noce moscata, 1/4 di cucchiaino di sale, 1 cucchiaino di lievito.



Procedimento: preriscaldare il forno a 175°C. 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°C. Decorare a piacere i Muffin utilizzando della pasta di zucchero arancione e nera per creare la forma della zucca.