



ITALY FOOD 24 (<http://www.italyfood24.it/>)



Home (<http://www.italyfood24.it>) / Aziende (<http://www.italyfood24.it/category/food-in-italy/aziende/>) /

Food in Italy (<http://www.italyfood24.it/category/food-in-italy/>) / Le Farine Magiche portano Halloween in cucina.

## Le Farine Magiche portano Halloween in cucina.

Posted on 24 ottobre 2017 (<http://www.italyfood24.it/2017/10/24/le-farine-magiche-portano-halloween-in-cucina/>) by Italy Food 24 (<http://www.italyfood24.it/author/italy-food-24/>)

([/#facebook](#))    ([/#twitter](#))    ([/#google\\_plus](#))  
([/#pinterest](#))    ([/#email](#))    ([/#whatsapp](#))  
([/#copy\\_link](#))    ([/#facebook\\_messenger](#))  
([/#flipboard](#))    ([/#oknotizie](#))    ([/#print](#))  
([/#skype](#))    ([/#sms](#))

*Per rendere speciale la notte di Halloween, la pastry chef (<http://www.italyfood24.it/tag/chef/>) Erika Modica di BakeOFF Italia 2 ha pensato a dolcetti esclusivi in cui la Farina di Zucca diventa protagonista assoluta.*

Halloween è ormai alle porte e insieme ai costumi e agli addobbi si pensa anche a cosa preparare per il tradizionale "dolcetto o scherzetto". Le **Farine** (<http://www.italyfood24.it/tag/farine/>) Magiche, brand simbolo dello spirito innovatore del Gruppo Lo Conte, ha pensato ad una ricetta per rendere il **dolce**

(<http://www.italyfood24.it/tag/dolce/>) di Halloween saporito e appetitoso ma al tempo stesso sano e nutriente.

Farina di Zucca, della linea "Farine dell'Orto", è realizzata con zucche essiccate a vapore e rese farine per mantenere inalterati colore, **sapori** (<http://www.italyfood24.it/tag/sapori/>), principi nutritivi e garantire una migliore digeribilità. Senza **glutine** (<http://www.italyfood24.it/tag/glutine/>) e priva di lieviti, è perfetta per tutti i palati.

Ideale per preparare vellutate, creme, condimenti e pasta fresca, Farina di Zucca è ottima anche per realizzare



torte, muffin e biscotti. E 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** (<http://www.italyfood24.it/tag/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** (<http://www.italyfood24.it/tag/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.

[www.locontenaturalimenti.it](http://www.locontenaturalimenti.it) (<http://www.locontenaturalimenti.it>)

[\(/#facebook\)](#)    [\(/#twitter\)](#)    [\(/#google\\_plus\)](#)  
[\(/#pinterest\)](#)    [\(/#email\)](#)    [\(/#whatsapp\)](#)  
[\(/#copy\\_link\)](#)    [\(/#facebook\\_messenger\)](#)  
[\(/#flipboard\)](#)    [\(/#oknotizie\)](#)    [\(/#print\)](#)  
[\(/#skype\)](#)    [\(/#sms\)](#)

Tags:

[Chef](http://www.italyfood24.it/tag/chef/) (<http://www.italyfood24.it/tag/chef/>), [Cioccolato](http://www.italyfood24.it/tag/cioccolato/) (<http://www.italyfood24.it/tag/cioccolato/>), [Cucina](http://www.italyfood24.it/tag/cucina/) (<http://www.italyfood24.it/tag/cucina/>), [Decora](http://www.italyfood24.it/tag/decora/) (<http://www.italyfood24.it/tag/decora/>), [Dolce](http://www.italyfood24.it/tag/dolce/) (<http://www.italyfood24.it/tag/dolce/>), [Farine](http://www.italyfood24.it/tag/farine/) (<http://www.italyfood24.it/tag/farine/>), [Glutine](http://www.italyfood24.it/tag/glutine/) (<http://www.italyfood24.it/tag/glutine/>), [Gusto](http://www.italyfood24.it/tag/gusto/) (<http://www.italyfood24.it/tag/gusto/>), [Sapori](http://www.italyfood24.it/tag/sapori/) (<http://www.italyfood24.it/tag/sapori/>), [Senza Glutine](http://www.italyfood24.it/tag/senza-glutine/) (<http://www.italyfood24.it/tag/senza-glutine/>)

## RELATED POSTS



[\(http://www.italyfood24.it/2017/09/12/acetaie-aperte-a-modena-e-provincia/\)](http://www.italyfood24.it/2017/09/12/acetaie-aperte-a-modena-e-provincia/)

[\(http://www.italyfood24.it/2017/09/12/acetaie-aperte-a-modena-e-provincia/\)](http://www.italyfood24.it/2017/09/12/acetaie-aperte-a-modena-e-provincia/)



[\(http://www.italyfood24.it/2017/11/08/partnership-tra-ac-milan-e-la-cantina-franciacortina-la-montina/\)](http://www.italyfood24.it/2017/11/08/partnership-tra-ac-milan-e-la-cantina-franciacortina-la-montina/)

[\(http://www.italyfood24.it/2017/11/08/partnership-](http://www.italyfood24.it/2017/11/08/partnership-)