



## Le Farine Magiche portano Halloween in cucina con La *Farina di Zucca*, ideale per preparazioni sane, gustose e originali

*Per rendere speciale la notte di Halloween, la pastry chef Erika Modica di BakeOFF Italia 2 ha pensato a dolcetti esclusivi in cui la Farina di Zucca diventa protagonista assoluta*

Milano, 23 ottobre 2017 – 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 Magiche**, brand simbolo dello spirito innovatore del **Gruppo Lo Conte**, ha pensato ad una ricetta per rendere il 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, principi nutritivi e garantire una migliore digeribilità. Senza 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**.



### **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

**Ufficio Stampa – DAG Communication**

Barbara Orrico – 02.89054165 – 347.5419012 – [borrico@dagcom.com](mailto:borrico@dagcom.com)

Giulia Boniello – 02.89054151 – 333.7133990 – [gboniello@dagcom.com](mailto:gboniello@dagcom.com)



## 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.

## Scheda Tecnica – Le Farine Magiche - La Farina di Zucca

- **Confezione:** busta da 100 g
- **Scadenza (TMC):** 24 mesi
- **Ingredienti:** farina di zucca
- **Dimensione busta (cm):** L 7.0 x P 4.0 x H 20.0
- **Codice Ean:** 8009355001863
- **Iva:** 10%
- **Quantità per ct:** 10
- **Ct. per strato:** 25
- **Strati per pallet:** 4
- **Ct per pallet:** 100
- **H pallet:** 99
- **Dimensione ct. da 10 (cm):** L 15.5 x P 22.5 x H 21.0

### Gruppo Lo Conte

*Il Gruppo Lo Conte è leader in Italia nella produzione di farine speciali e preparazioni per dolci. Con il brand **Le Farine Magiche**, nato nel 1980 e simbolo dello spirito innovatore del Gruppo, la linea di prodotti **Decori**, dedicata alle preparazioni dolci, e **Molino Vigevano**, storico marchio di farine speciali per uso casalingo e professionale, il **Gruppo Lo Conte** è oggi il 4° top player del mercato italiano delle farine e il primo del settore farine speciali e miste. Con un'offerta che comprende oltre 350 referenze tra farine speciali, miscele di farine, ingredienti, accessori e decorazioni per la preparazione di dolci, grazie anche al continuo investimento nella ricerca e nello sviluppo, il Gruppo è considerato oggi tra le aziende italiane più innovative. [www.locontenaturalimenti.it](http://www.locontenaturalimenti.it)*

### Ufficio Stampa – DAG Communication

Barbara Orrico – 02.89054165 – 347.5419012 – [borrico@dagcom.com](mailto:borrico@dagcom.com)  
Giulia Boniello – 02.89054151 – 333.7133990 – [gboniello@dagcom.com](mailto:gboniello@dagcom.com)