



Una Pasqua ricca di magia con l'esclusiva linea Manitoba Le Farine Magiche

Milano, 09 marzo 2017 – A Pasqua scegli Le Farine Magiche Lo Conte, l'aiutante perfetto per chi ama mettere le mani in pasta! Sorprendi i tuoi ospiti e realizza anche in casa, ricette da veri chef con la farina **Manitoba per salati** e la **Manitoba 100%**, gli ingredienti ideali per chi pretende il massimo da un impasto e per chi non vuole rinunciare al gusto e alla fragranza dei piatti fatti in casa.

Per deliziare i tuoi ospiti con preparazioni come focacce, rustici, calzoni, pizze e bigné salati, la scelta migliore è la farina **Manitoba per salati**: una farina di tipo 1, caratterizzata dalla presenza di fibre, il 20% di pasta madre e dall'assenza di conservanti. La farina tipo 1, poco raffinata, garantisce una crosta più croccante e la presenza delle fibre dona un caratteristico aroma rustico. La Manitoba per salati, inoltre, è arricchita dal germe di grano macinato a pietra, che conferisce il profumo tipico delle preparazioni di una volta. (Prezzo: 1,95 €)



La Manitoba 100% è una miscela unica e di alta qualità. Priva di additivi e conservanti, questa farina è 100% pura, quindi più ricca di glutine e proteine. Grazie a queste caratteristiche, la farina Manitoba assorbe più acqua e garantisce un impasto facilmente lavorabile, perfetto per preparati leggeri e che non si sgonfiano. *La Manitoba 100%, inoltre, è uno dei tanti prodotti dell'azienda molitoria con certificazione a marchio Vegan.* (Prezzo: 1,95 €)



Preparati allora a festeggiare la Pasqua con un menù unico e ricco di gusto, grazie a due golosissime ricette da realizzare con la farina Manitoba per Salati e la Manitoba 100%:

- **Casatiello napoletano in versione plumcake**
- **Chiffon Cake**

Gruppo Lo Conte

Il Gruppo Lo Conte è leader in Italia nella produzione di farine speciali e preparazioni per dolci. Da sempre all'avanguardia, grazie al continuo investimento nella ricerca e nello sviluppo, il Gruppo è considerato oggi tra le aziende italiane più innovative. Con un'offerta che comprende oltre 350 referenze tra farine speciali, miscele di farine per dolci e salati, ingredienti, accessori e decorazioni per la preparazione di dolci, il Gruppo Lo Conte è oggi il 4° top player del mercato italiano delle farine, il primo del settore farine speciali www.locontenaturalimenti.it



Casatiello napoletano in versione plumcake ,con Manitoba per salati

Ingredienti:

- 250gr. di farina 0
- 250gr. di farina Manitoba per salati
- 200gr. d'acqua
- 70gr. di strutto
- 1/2 cubetto di lievito di birra
- 1 cucchiaino di sale
- pepe nero q.b.

Per la farcia

- 2 uova medie
- pecorino grattugiato
- 200gr. di salame napoli
- 200gr. di formaggio dolce
- 1 tuorlo d'uovo per spennellare



Procedimento:

Per prima cosa, sarà necessario preparare l'impasto. Fate sciogliere il lievito di birra nell'acqua, aggiungete lo strutto e iniziate ad impastare aggiungendo le farine e il sale. Quando l'impasto avrà raggiunto la giusta consistenza, aggiungete del pepe nero macinato. Lasciar lievitare l'impasto fino al raddoppio. Quando sarà ben lievitato, stendere l'impasto dandogli una forma rettangolare e uno spessore di circa 1 cm. Farcire con le uova sbattute, il pecorino grattugiato e aggiungere il formaggio e il salame a dadini. Arrotolare il pane e sistemare in uno stampo da plumcake.

Spennellare la superficie del pane con un tuorlo d'uovo e lasciar lievitare per almeno altre 2 ore.

Successivamente infornare a 180° per circa 30/40min in forno statico. Una volta cotto, lasciar intiepidire prima di servire.

*per dolci. Da sempre all'avanguardia, grazie al
gi tra le aziende italiane più innovative. Con
ne per dolci e salati, ingredienti, accessori e
del mercato italiano delle farine, il primo del*



Chiffon cake con Manitoba 100%

Ingredienti:

- 6 uova
- 280gr. farina Manitoba
- 300gr. zucchero
- 195gr. acqua
- 120gr. olio di semi
- un pizzico di sale
- 1 bustina di lievito per dolci
- 1 bustina di cremor tartaro
- vaniglia
- scorza di limone

Per la glassa

- 200gr. di zucchero a velo
- 1 albume a temperatura ambiente



Procedimento:

In una terrina piuttosto grande unire: farina, zucchero, lievito per dolci e sale. Successivamente aggiungere: olio, acqua, tuorli, aromi e scorza di limone. Lavorare il tutto con le fruste elettriche fin quando gli ingredienti non saranno ben amalgamati. In un'altra ciotola, montare gli albumi a neve ferma con il cremor tartaro. Aggiungere all'impasto, gli albumi montati a neve facendo attenzione a non smontare il composto. Versare il tutto nello stampo originale ed infornare a 160° per 50min e a 170° per altri 10min. Quando il dolce sarà pronto, sfornarlo e lasciarlo raffreddare su una gratella per dolci.

Preparare la glassa con l'aiuto di una frusta elettrica. Aggiungere all'albume lo zucchero a velo e lavorare fin quando la glassa non avrà la consistenza giusta. Decorare il dolce con la glassa bianca.

Ufficio stampa Lo Conte

Connexia S.r.l.

Via B. Panizza 7, 20144 Milano

Tel. 02 8135541

[Maria Caso](mailto:maria.caso@connexia.com): maria.caso@connexia.com

[Daniela Fontana](mailto:daniela.fontana@connexia.com): daniela.fontana@connexia.com

Gruppo Lo Conte

Il Gruppo Lo Conte è leader in Italia nella produzione di farine speciali e preparazioni per dolci. Da sempre all'avanguardia, grazie al continuo investimento nella ricerca e nello sviluppo, il Gruppo è considerato oggi tra le aziende italiane più innovative. Con un'offerta che comprende oltre 350 referenze tra farine speciali, miscele di farine per dolci e salati, ingredienti, accessori e decorazioni per la preparazione di dolci, il Gruppo Lo Conte è oggi il 4° top player del mercato italiano delle farine, il primo del settore farine speciali www.locontenaturalimenti.it