




Muffin alla zucca, scaglie di cioccolato e sciroppo d'acero

Halloween è ormai alle porte, e per l'occasione bisogna iniziare a pensare a qualche dolcetto divertente e soprattutto delizioso come questi **muffin alla zucca** con scaglie di cioccolato, addolciti con sciroppo d'acero.

PREPARAZIONE:

-  Preparazione: **20 minuti**
-  Cottura: **20 minuti**
-  Porzioni: **8 porzioni**
-  Autore: **Marianna Manzi**, blogger del network Saygood.

INGREDIENTI

- 120 g farina 00
- 60 g farina di mandorle
- 6 g lievito
- 60 g zucchero di canna
- 50 g scaglie di cioccolato
- 200 g zucca fresca
- 1 uovo
- 1 pizzico sale
- 60 g olio di semi
- 50 g sciroppo d'acero Amber
- 200 g panna fresca
- Colorante arancione

ISTRUZIONI

1. Preriscalda il forno a 180°C.
2. In una ciotola riunisci tutti gli ingredienti secchi: la farina 00, la farina di mandorle, il lievito, il pizzico di sale, lo zucchero di canna, le scaglie di cioccolato e mescola con una frusta.
3. Con l'aiuto di un mixer riduci in purea la zucca tagliata a tocchetti, con l'uovo, l'olio e lo sciroppo d'acero.
4. Unisci agli ingredienti secchi la purea di zucca e mescola con la frusta fino ad amalgamare i due composti.
5. Versa il composto all'interno dei pirottini e cuoci per circa 20 minuti verificando la cottura con uno stecchino.
6. Decora con la panna che avrai montato con qualche goccia di colorante e decorazioni a tema a piacere.