

MUFFIN ZUCCA E CIOCCOLATO CON COULIS AL MELOGRANO

INGREDIENTI (per 4 persone)

350 g di zucca
110 g di farina
50 g di zucchero semolato
60 g di zucchero di canna
60 g di latte
60 g di burro fuso
1 uovo
1 cucchiaino di lievito chimico (baking)
1 punta di cannella
la scorza di ½ limone
100 g di gocce di cioccolato
1 melograno
1 cucchiaino di zucchero a velo
il succo di ½ limone
1 cucchiaino di fecola o maizena per addensare



PREPARAZIONE

1. Pulite la zucca da buccia e semi, tagliatela a tocchetti e avvolgetela in un foglio di alluminio, sigillandolo con cura. Cuocete in forno a 200° per 30 minuti.
2. Nel frattempo, setacciate il lievito e la farina e la cannella, in modo da renderli ariosi. Uniteli ai restanti ingredienti secchi e tenete da parte.
3. In una ciotola, lavorate l'uovo, il burro fuso (freddo) e il latte. Aggiungete la scorza di limone e amalgamate i precedenti ingredienti secchi.
5. Sfornate la zucca, riducetela a purea e lasciate raffreddare. Aggiungete al composto e in ultimo, completate con i 2/3 delle gocce di cioccolato.
6. Riempite con l'impasto gli stampini dei muffin di circa 2/3 e cuocete in forno preriscaldato a 180° per 35 minuti.
7. Nel frattempo, preparate il coulis di melograno: spremete il limone; sgranate il melograno, massaggiandolo e incidendolo al centro, lungo tutta la circonferenza. Apritelo, roteando e poi iniziate a batterne il retro con il dorso di un cucchiaio.



mangiaredadio

8. Ponete sul fuoco una casseruola con il melograno ottenuto, lo zucchero e il succo di limone. Lasciate restringere qualche minuto, togliere dal fuoco e filtrare con un colino. Riponete quanto estratto sul fuoco, aggiungendo la farina per addensare, continuando a rimestare con una frusta.
9. Verificate con uno stuzzicadenti la cottura dei muffin, sfornate e lasciate raffreddare. Guarnite con zucchero a velo e servite con il coulis al melograno.