

Muffins da Mille e una Notte: allo zafferano e pistacchio, con streusel di ceci profumato alla rosa

[Muffins da Mille e una Notte: allo zafferano e pistacchio, con streusel di ceci profumato alla rosa](#)

54 [Burro e Miele](#) by Eleonora Colagrosso / 50d // keep unread // hide // preview

Burro e Miele 2014



Ho sempre immaginato Sherazad con dei lunghi e brillanti capelli neri, coperti da veli di seta ricamati da pietre preziose, seduta su una poltrona d'oro e velluto rosso che raccontava le sue fiabe al re suo marito. Il Re aveva ucciso tutte le sue mogli e lei decise di narrargli un racconto ogni notte per scampare a quel destino e alla fine lui si innamorò di lei attraverso quelle storie e le concede la grazia.

Raccontare per vivere è un po' la mia storia o piuttosto scrivere per sopravvivere.

Mentre Sherazad favoleggiava ad alta voce, io l'ho fatto da tempi remoti nel silenzio di una pagina bianca e di un flusso di inchiostro sempre nero. Mettere nero su bianco versi e storie vere o inventate mi ha mantenuta viva fino ad oggi durante ogni periodo della mia vita, sia roseo o grigio.

Probabilmente è per questo che ho amato da sempre il personaggio di Sherazad, perchè mi ci sono sentita identificata sin dalla prima lettura, nel suo inventare racconti con la speranza di sopravvivere.

Per questi muffins ho cercato di ricreare i sapori della Persia di quel tempo: il profumo dello zafferano, il sapore dei pistacchi e il crumble di ceci che profuma di rose, senza tralasciare significati simbolici come l'oro scuro dello zucchero grezzo, il rosso amore dei pistilli di zafferano e il verde dei pistacchi, verde speranza di non morire.

Muffins da Mille e una Notte

Ingredienti per 12 muffins medi

2 uova

100 g di zucchero grezzo di canna

115 g di burro fuso

*200 ml di lben (latte acido)**

50 ml di latte

10 pistilli di zafferano

350 g di farina

7 g di lievito per dolci

1/2 cucchiaino di bicarbonato

1/2 cucchiaino di sale

80 g di pistacchi tritati grossolanamente

per lo streusel di ceci:

*50 g di zucchero grezzo di canna
25 g di zucchero semolato
30 g di burro
70 g di farina di ceci
1 g di cardamomo
1 g di zenzero in polvere
2 g di cannella in polvere
2 g di petali di rosa di Damasco, secchi*

Burro e Miele 2014



*Il latte acido si può fare con del latte fresco intero a temperatura ambiente nel quale si mettono qualche goccia di succo di limone o aceto e lo si lascia riposare qualche ora in modo da farlo cagliare.

Scaldare i 50 ml di latte fino a quasi ebollizione, spegnere il fuoco e lasciarci i pistilli di zafferano in infusione per un paio d'ore.

Preparare tutti gli ingredienti a temperatura ambiente, pesati e pronti all'uso, la farina setacciata con il bicarbonato, lievito e sale.

Scaldare il forno a 190°C.

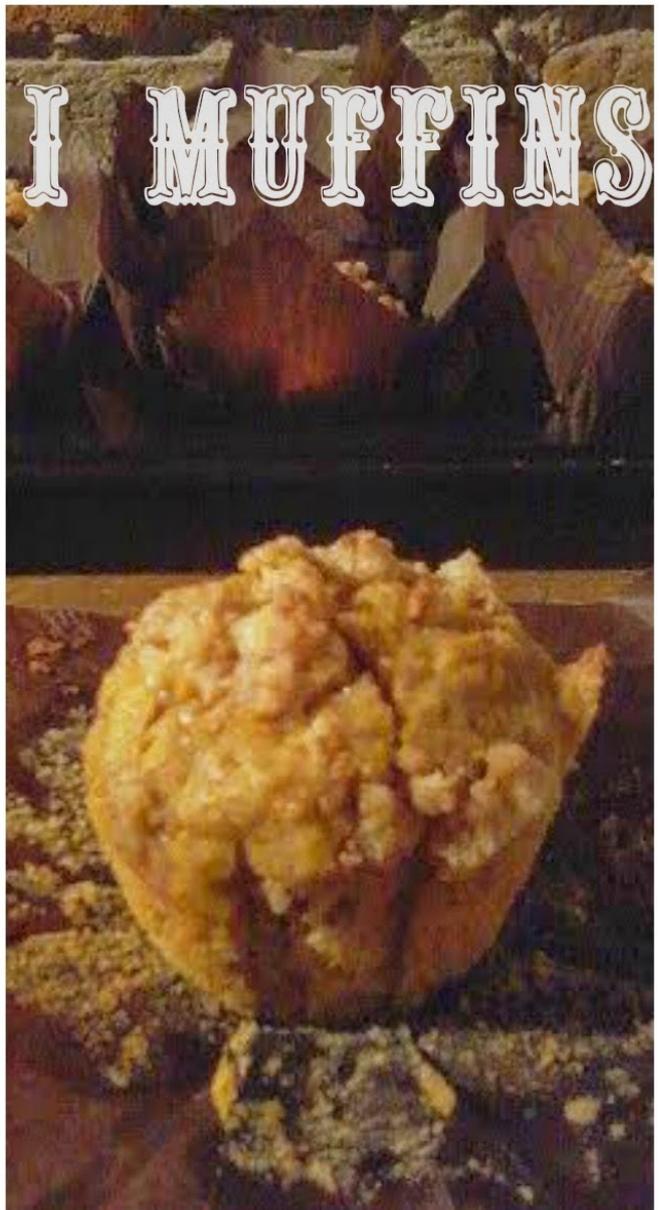
Sbattere le uova con lo zucchero, aggiungere il burro fuso intiepidito e i due lattini.

A parte, aggiungere i pistacchi alla farina, in modo da infarinarli bene. Fare un buco nella farina e aggiungere gli ingredienti liquidi, mescolare con un cucchiaino una decina di volte, non di più, appena per amalgamare gli ingredienti. L'impasto deve rimanere grumoso.

Per lo streusel, passare tutte le spezie nel macina caffè per ottenere una polvere fina che poi va setacciata; amalgamare dunque con la punta delle dita tutti gli ingredienti fino ad amalgamarli.

Riempire i pirottini disposti negli appositi stampi fino a 3/4, con l'aiuto di un cucchiaino. Distribuire lo streusel sui 12 muffins. Infornare, abbassando la temperatura del forno a 180° per circa un quarto d'ora o fino a che uno stecchino inserito nel centro dei muffin ne esca pulito, ma umido. Lasciar riposare i muffins fino a raffreddamento.

Con questa ricetta partecipo al [MTC di Novembre](#) 2014, I Muffins di [Francesca](#)



[Visit Website](#)