

# I muffins di Bianconiglio: con carote candite e farina d'orzo

[I muffins di Bianconiglio: con carote candite e farina d'orzo](#)  
20 [Burro e Miele](#) by Eleonora Colagrosso / 54d // keep  
unread // hide // preview





Burro e Miele 2014

## Acquerello su carta di Frédéric Dufresne

Alice: Per quanto tempo è per sempre?

Bianconiglio: A volte, solo un secondo.

-Lewis Carroll, Alice in Wonderland"-

Se il Bianconiglio di Alice avesse mai avuto bisogno di un dolcino per festeggiare un suo non compleanno, sono sicura che sarebbe stato un muffin. Con la sua smania frettolosa é senza dubbio la preparazione che avrebbe fatto al caso suo.

Alice nel paese delle Meraviglie in versione integrale arrivò nelle mie mani proprio grazie al mio personale Bianconiglio, che anni dopo mi avrebbe anche aperto le porte del mio proprio **Wonderland**, rendendomi un passato inseguito e un futuro tutto da costruire.

Rincorrendolo, il Bianconiglio mi ha mostrato il sentiero giusto del ritorno a casa e quello errato che finiva dalla regina di cuori, liberandomi dalla via sbagliata, salvandomi la vita in un momento balordo di totale abbandono.

Al contrario di quello di Alice, il mio Bianconiglio non aveva mai fretta e non guardava mai l'orologio; mi ha insegnato che nessun artefatto inventato dall'uomo avrebbe potuto mai misurare il tempo dell'allegria, o quello del dolore e come nel libro mi è stato vicino e lontano, regalandomi il suo tempo fino alla fine.

In Alice on the Stage, il proprio Carroll descrive questo personaggio come un coniglio bipede e vecchio che porta gli occhiali che rappresenta l'alter ego anziano di Alice.

Vorrei che fosse così e che ogni secondo che passi non misurato da un orologio, desidero somigliare sempre di più a quel vecchio coniglio che mi ha offerto i regali più meravigliosi, di quelli che non si aprono e non si scartano, ma si conservano nel cuore solo un secondo o per sempre.

Il mio muffin è dunque bianco, farina di grano tenero mischiata a farina d'orzo e zucchero raffinato. Le carote, il cibo preferito dai conigli sono cotte e candite, più digeribili per un coniglio anziano e più caloriche per un coniglio che corre e rappresentano anche il dolce tempo che il mio bianconiglio mi dedicava.

La farina d'orzo e le noci pecan sono per il mio Bianconiglio: la prima per le sue origini polacche askenazite, dove l'orzo è re di una cucina povera e le ultime per quel suo essere così fragile dentro un involucro durissimo, solo in superficie. E

poi perchè di noci pecan ne andava matto.

A mio padre il Bianconiglio, che mi ha regalato il suo tempo e il mio Wonderland

I Muffins di Bianconiglio

Ingredienti per 12 muffins

*2 uova*

*100 g di zucchero semolato*

*115 g di burro fuso*

*250 ml di yogurt*

*100 g di farina d'orzo*

*250 g di farina 00*

*7 g di lievito chimico per dolci*

*1/2 cucchiaino di bicarbonato*

*1/2 cucchiaino di sale*

*carote candite*

*una manciata di noci pecan*

per le carote candite

*350 g di carote*

*300 g di zucchero semolato*

*500 ml di acqua minerale*

*1 cucchiaio colmo di miele*



Scaldare il forno a 190°C

Per le carote candite, lavare, pelare e tagliare le carote in dadini di circa 3 mm. Cuocerle per cinque minuti in acqua bollente e poi scolarle. In una pentola di rame o di acciaio a doppio fondo, mettere lo zucchero e l'acqua minerale e portare ad ebollizione. Immergere le carote nello sciroppo formatosi e lasciare cuocere tre minuti, dopodichè aggiungere il miele e cuocere altri due minuti. Scolare le carote e metterle ad asciugare su una gratella.

Preparate tutti gli ingredienti a temperatura ambiente, tutti pesati e pronti all'uso.

Per i muffins, sbattere le uova con lo zucchero, aggiungere il burro fuso e incorporarlo a zucchero e uova, poi aggiungere lo yogurt.

A parte, miscelare gli ingredienti secchi: le farine setacciate con il lievito, il bicarbonato e il sale. Fare un buco nel centro degli ingredienti secchi ed aggiungerci quelli umidi. Mescolare delicatamente, con meno giri possibili con cucchiaino di legno, fino a che gli ingredienti siano appena incorporati.

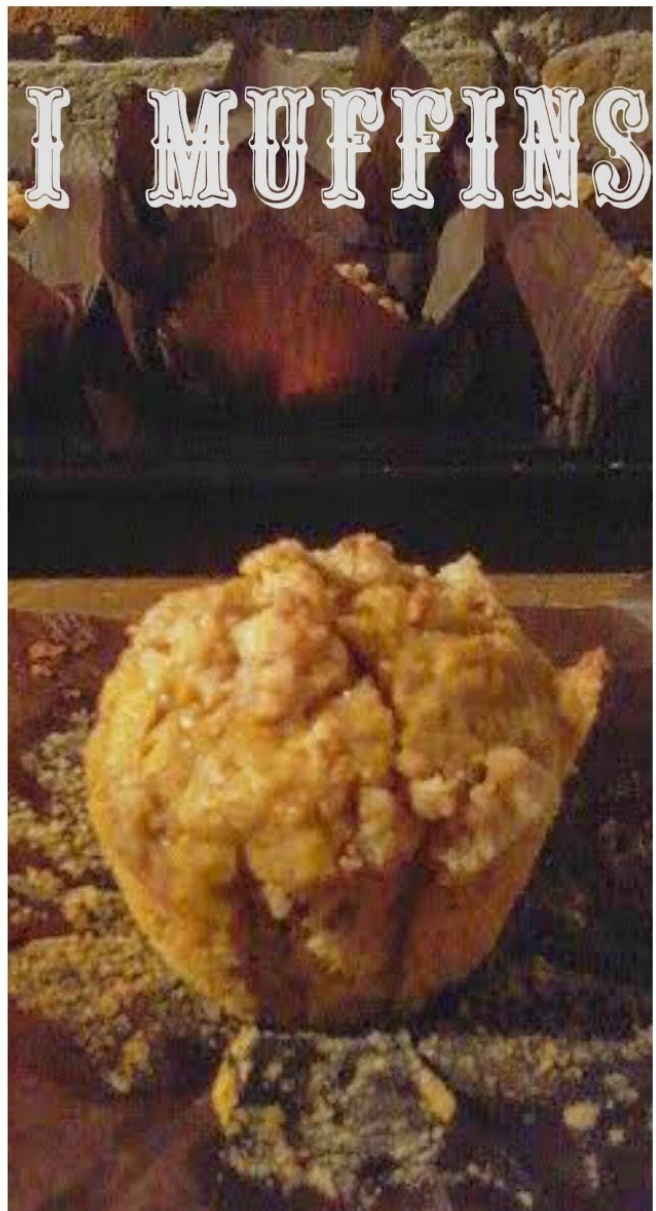
All'ultimo, incorporare le carote candite.

Riempire con un cucchiaino i pirottini da muffins negli appositi stampi fino a 3/4 e spolverarci sopra un po' di noci pecan macinate al coltello molto grossolanamente.

Infernare, abbassando la temperatura a 180°C per una quindicina di minuti.

Per tutti i consigli di come preparare dei muffins perfetti, andate a leggere da [Francesca](#).

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



[Visit Website](#)