

Muffins allo sciroppo di datteri: di granelli e ghirigori!



“La vita non è in ordine alfabetico come credete voi. Appare... un po' qua e un po' là, come meglio crede, sono briciole, il problema è raccoglierle dopo, è un mucchietto di sabbia, e qual è il granello che sostiene l'altro? A volte quello che sta sul cocuzzolo e sembra sorretto da tutto il mucchietto, è proprio lui che tiene insieme tutti gli altri, perché quel mucchietto non ubbidisce alle leggi della fisica, togli il granello che credevi non sorreggesse niente e crolla tutto, la sabbia scivola, si appiattisce e non ti resta altro che farci ghirigori col dito, degli andirivieni, sentieri che non portano da nessuna parte, e dai e dai, stai lì a tracciare andirivieni, ma dove sarà quel benedetto granello che teneva tutto insieme... e poi un giorno il dito si ferma da sé, non ce la fa più a fare ghirigori, sulla sabbia c'è un tracciato strano, un disegno senza logica e senza costruito, e ti viene un sospetto, che il senso di tutta quella roba lì erano i ghirigori.”

[A. Tabucchi]

Chissà dove sarà finito quel granello!

Chissà se riuscire a trovarlo significherebbe dare davvero un senso a tutti quei ghirigori di cui ormai è piena zeppa la sabbia.

O se quei ghirigori continuerebbero a restare solo un tracciato informe.

Perché se il senso di tutto erano i ghirigori...sono ancora qui a cercare di afferrarlo!

Forse non a tutto c'è un "perché".

Forse non mi interesserebbe neanche scoprirlo.

Mi "basterebbe" (cosuccia da poco!) avere la forza di guardare il sole e godere della sua luce e del suo calore.

Senza paure.

Senza sensi di colpa.

E cominciare a vivere...per davvero!

Sono un'altalena di emozioni in questo periodo. Con un niente mi rendo conto di passare dalla malinconia al sorriso, dalla leggerezza agli interrogativi esistenziali.

Sarà l'effetto del Natale che si avvicina e che vorrei fosse invece già passato?!?!?!?

Fra tanti ghirigori in un mare di farina una piccola certezza l'ho trovata.

Con un muffin a colazione la giornata prende tutto un altro gusto.

Oggi sono anche leggeri quindi bando pure ai sensi di colpa!

Chi ha voglia di farmi compagnia?



Muffins allo sciroppo di datteri

Tempo di preparazione	15 minuti
Tempo di cottura	30 minuti
Tempo passivo	–
Porzioni	8-10 persone

Ingredienti per circa 15 muffins

- 275 gr di farina per dolci
- 2 uova
- 75 gr di olio di riso (o di semi di girasole)
- 150 gr di sciroppo di datteri
- 12 gr di Stevia Misura di D&C (o 100gr di zucchero di canna Demerara BRONSugar)
- 150 gr di yogurt bianco cremoso
- 75 gr di arancia candita
- latte q.b.
- 12 gr di lievito per dolci
- un pizzico di sale

Procedimento

1. In una ciotola setacciare la farina con il lievito e un pizzico di sale, aggiungere la Stevia, l'arancia candita a cubetti e mescolare.
2. In una seconda ciotola sbattere le uova insieme all'olio, lo sciroppo di datteri e lo yogurt a temperatura ambiente, amalgamando bene il tutto.
3. Versare i liquidi nella ciotola con i solidi e mescolare rapidamente con un cucchiaio senza lavorare troppo l'impasto, aggiungendo se necessario un po' di latte: l'impasto deve risultare morbido ma sodo.
4. Suddividere il composto nei pirottini da muffins riempiendoli per $\frac{3}{4}$ e infornare a 200°C per i primi 10 minuti, abbassare la temperatura a 180°C e proseguire la cottura per altri 20 minuti circa, verificando sempre con la prova stecchino.
5. Sfornare e lasciar raffreddare su una griglia.

Note

- * Al posto della farina per dolci, si possono usare 200 gr di farina 00 + 75 gr di amido di mais.
- * Lo sciroppo di datteri si trova facilmente al NaturaSì.



Dedico questa ricetta alla dolcissima Vaty per il suo primo blog compleanno e partecipo al suo Giveaway



sognando la confezione di macarons.

Tesoro sei una ragazza davvero speciale e sono ogni giorno più felice di averti incrociata sulla mia strada. E con tutto il cuore ti auguro che il tuo splendido blog ti regali tutte le soddisfazioni che meriti.

Un abbraccio a tutti, alla prossima ^_^