

## Muffins alla ciliegia



**Ingredienti:** 250 gr di farina,  
2 uova, 150 gr di zucchero,  
100 gr di olio di semi di  
girasole, 1 vasetto di yogurt

alla ciliegia, 4 cucchiaini di conserva di ciliegia,  
10 cl di latte, 1 pizzico di sale, mezza  
bustina di lievito vanigliato per dolci.

Mischia separatamente gli ingredienti secchi  
da quelli liquidi, unisci tutto senza lavorare  
tanto, dividi in **12 formine in silicone**  
e inforna a 170 gradi per 15-20 minuti.

## Muffins alla ciliegia



**Ingredienti:** 250 gr di farina,  
2 uova, 150 gr di zucchero,  
100 gr di olio di semi di  
girasole, 1 vasetto di yogurt

alla ciliegia, 4 cucchiaini di conserva di ciliegia,  
10 cl di latte, 1 pizzico di sale, mezza  
bustina di lievito vanigliato per dolci.

Mischia separatamente gli ingredienti secchi  
da quelli liquidi, unisci tutto senza lavorare  
tanto, dividi in **12 formine in silicone**  
e inforna a 170 gradi per 15-20 minuti.

## Muffins alla ciliegia



**Ingredienti:** 250 gr di farina,  
2 uova, 150 gr di zucchero,  
100 gr di olio di semi di  
girasole, 1 vasetto di yogurt

alla ciliegia, 4 cucchiaini di conserva di ciliegia,  
10 cl di latte, 1 pizzico di sale, mezza  
bustina di lievito vanigliato per dolci.

Mischia separatamente gli ingredienti secchi  
da quelli liquidi, unisci tutto senza lavorare  
tanto, dividi in **12 formine in silicone**  
e inforna a 170 gradi per 15-20 minuti.

## Muffins alla ciliegia



**Ingredienti:** 250 gr di farina,  
2 uova, 150 gr di zucchero,  
100 gr di olio di semi di  
girasole, 1 vasetto di yogurt

alla ciliegia, 4 cucchiaini di conserva di ciliegia,  
10 cl di latte, 1 pizzico di sale, mezza  
bustina di lievito vanigliato per dolci.

Mischia separatamente gli ingredienti secchi  
da quelli liquidi, unisci tutto senza lavorare  
tanto, dividi in **12 formine in silicone**  
e inforna a 170 gradi per 15-20 minuti.

## Muffins alla ciliegia



**Ingredienti:** 250 gr di farina,  
2 uova, 150 gr di zucchero,  
100 gr di olio di semi di  
girasole, 1 vasetto di yogurt

alla ciliegia, 4 cucchiaini di conserva di ciliegia,  
10 cl di latte, 1 pizzico di sale, mezza  
bustina di lievito vanigliato per dolci.

Mischia separatamente gli ingredienti secchi  
da quelli liquidi, unisci tutto senza lavorare  
tanto, dividi in **12 formine in silicone**  
e inforna a 170 gradi per 15-20 minuti.

## Muffins alla ciliegia



**Ingredienti:** 250 gr di farina,  
2 uova, 150 gr di zucchero,  
100 gr di olio di semi di  
girasole, 1 vasetto di yogurt

alla ciliegia, 4 cucchiaini di conserva di ciliegia,  
10 cl di latte, 1 pizzico di sale, mezza  
bustina di lievito vanigliato per dolci.

Mischia separatamente gli ingredienti secchi  
da quelli liquidi, unisci tutto senza lavorare  
tanto, dividi in **12 formine in silicone**  
e inforna a 170 gradi per 15-20 minuti.

## Muffins alla ciliegia



**Ingredienti:** 250 gr di farina,  
2 uova, 150 gr di zucchero,  
100 gr di olio di semi di  
girasole, 1 vasetto di yogurt

alla ciliegia, 4 cucchiaini di conserva di ciliegia,  
10 cl di latte, 1 pizzico di sale, mezza  
bustina di lievito vanigliato per dolci.

Mischia separatamente gli ingredienti secchi  
da quelli liquidi, unisci tutto senza lavorare  
tanto, dividi in **12 formine in silicone**  
e inforna a 170 gradi per 15-20 minuti.

## Muffins alla ciliegia



**Ingredienti:** 250 gr di farina,  
2 uova, 150 gr di zucchero,  
100 gr di olio di semi di  
girasole, 1 vasetto di yogurt

alla ciliegia, 4 cucchiaini di conserva di ciliegia,  
10 cl di latte, 1 pizzico di sale, mezza  
bustina di lievito vanigliato per dolci.

Mischia separatamente gli ingredienti secchi  
da quelli liquidi, unisci tutto senza lavorare  
tanto, dividi in **12 formine in silicone**  
e inforna a 170 gradi per 15-20 minuti.