

Muffins Fragolosi

fragolina: pasta di zucchero



Ingredienti: 250 gr di farina, 2 uova, 125 gr di zucchero, 100 gr di olio di semi di girasole, 1 vasetto di yogurt con pezzetti di fragola, fragole caramellate

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, inserisci i pirottini in **12 formine in silicone**, versa l'impasto in ciascuna formina e inforna a 170 gradi per 15-20 minuti.

www.sofrocoperta.net

Muffins Fragolosi

fragolina: pasta di zucchero



Ingredienti: 250 gr di farina, 2 uova, 125 gr di zucchero, 100 gr di olio di semi di girasole, 1 vasetto di yogurt con pezzetti di fragola, fragole caramellate

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, inserisci i pirottini in **12 formine in silicone**, versa l'impasto in ciascuna formina e inforna a 170 gradi per 15-20 minuti.

www.sofrocoperta.net

Muffins Fragolosi

fragolina: pasta di zucchero



Ingredienti: 250 gr di farina, 2 uova, 125 gr di zucchero, 100 gr di olio di semi di girasole, 1 vasetto di yogurt con pezzetti di fragola, fragole caramellate

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, inserisci i pirottini in **12 formine in silicone**, versa l'impasto in ciascuna formina e inforna a 170 gradi per 15-20 minuti.

www.sofrocoperta.net

Muffins Fragolosi

fragolina: pasta di zucchero



Ingredienti: 250 gr di farina, 2 uova, 125 gr di zucchero, 100 gr di olio di semi di girasole, 1 vasetto di yogurt con pezzetti di fragola, fragole caramellate

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, inserisci i pirottini in **12 formine in silicone**, versa l'impasto in ciascuna formina e inforna a 170 gradi per 15-20 minuti.

www.sofrocoperta.net

Muffins Fragolosi

fragolina: pasta di zucchero



Ingredienti: 250 gr di farina, 2 uova, 125 gr di zucchero, 100 gr di olio di semi di girasole, 1 vasetto di yogurt con pezzetti di fragola, fragole caramellate

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, inserisci i pirottini in **12 formine in silicone**, versa l'impasto in ciascuna formina e inforna a 170 gradi per 15-20 minuti.

www.sofrocoperta.net

Muffins Fragolosi

fragolina: pasta di zucchero



Ingredienti: 250 gr di farina, 2 uova, 125 gr di zucchero, 100 gr di olio di semi di girasole, 1 vasetto di yogurt con pezzetti di fragola, fragole caramellate

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, inserisci i pirottini in **12 formine in silicone**, versa l'impasto in ciascuna formina e inforna a 170 gradi per 15-20 minuti.

www.sofrocoperta.net

Muffins Fragolosi

fragolina: pasta di zucchero



Ingredienti: 250 gr di farina, 2 uova, 125 gr di zucchero, 100 gr di olio di semi di girasole, 1 vasetto di yogurt con pezzetti di fragola, fragole caramellate

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, inserisci i pirottini in **12 formine in silicone**, versa l'impasto in ciascuna formina e inforna a 170 gradi per 15-20 minuti.

www.sofrocoperta.net

Muffins Fragolosi

fragolina: pasta di zucchero



Ingredienti: 250 gr di farina, 2 uova, 125 gr di zucchero, 100 gr di olio di semi di girasole, 1 vasetto di yogurt con pezzetti di fragola, fragole caramellate

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, inserisci i pirottini in **12 formine in silicone**, versa l'impasto in ciascuna formina e inforna a 170 gradi per 15-20 minuti.

www.sofrocoperta.net