

1 MUFFINS ALLA ARANCIA DI SOTTOCOPERTA.NET

Muffins alla Arancia

BUON NATALE!



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

alla Arancia, canditi di Arancia, 10 cl di latte, spremuta di Arancia, 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 180 C per 15-20 minuti.

Decora con zucchero a velo vanigliato.

WWW.SOTTOCOPERTA.NET

Muffins alla Arancia

BUON NATALE!



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

alla Arancia, canditi di Arancia, 10 cl di latte, spremuta di Arancia, 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 180 C per 15-20 minuti.

Decora con zucchero a velo vanigliato.

WWW.SOTTOCOPERTA.NET

Muffins alla Arancia

BUON NATALE!



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

alla Arancia, canditi di Arancia, 10 cl di latte, spremuta di Arancia, 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 180 C per 15-20 minuti.

Decora con zucchero a velo vanigliato.

WWW.SOTTOCOPERTA.NET

Muffins alla Arancia

BUON NATALE!



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

alla Arancia, canditi di Arancia, 10 cl di latte, spremuta di Arancia, 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 180 C per 15-20 minuti.

Decora con zucchero a velo vanigliato.

WWW.SOTTOCOPERTA.NET

Muffins alla Arancia

BUON NATALE!



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

alla Arancia, canditi di Arancia, 10 cl di latte, spremuta di Arancia, 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 180 C per 15-20 minuti.

Decora con zucchero a velo vanigliato.

WWW.SOTTOCOPERTA.NET

Muffins alla Arancia

BUON NATALE!



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

alla Arancia, canditi di Arancia, 10 cl di latte, spremuta di Arancia, 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 180 C per 15-20 minuti.

Decora con zucchero a velo vanigliato.

WWW.SOTTOCOPERTA.NET