

Muffins alla Vaniglia

BY WWW.SOTTOCOPRIANET

BUON CARNEVALE!



Ingredienti: 250 gr di farina,
2 uova, 100 gr di zucchero,
100 gr di olio di semi di
girasole, 1 vasetto di yogurt
alla Vaniglia, gocce di Cioccolato Bianco,
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
180 C per 15-20 minuti.

Decora con zucchero a velo vanigliato.

Muffins alla Vaniglia

BY WWW.SOTTOCOPRIANET

BUON CARNEVALE!



Ingredienti: 250 gr di farina,
2 uova, 100 gr di zucchero,
100 gr di olio di semi di
girasole, 1 vasetto di yogurt
alla Vaniglia, gocce di Cioccolato Bianco,
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
180 C per 15-20 minuti.

Decora con zucchero a velo vanigliato.

Muffins alla Vaniglia

BY WWW.SOTTOCOPRIANET

BUON CARNEVALE!



Ingredienti: 250 gr di farina,
2 uova, 100 gr di zucchero,
100 gr di olio di semi di
girasole, 1 vasetto di yogurt
alla Vaniglia, gocce di Cioccolato Bianco,
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
180 C per 15-20 minuti.

Decora con zucchero a velo vanigliato.

Muffins alla Vaniglia

BY WWW.SOTTOCOPRIANET

BUON CARNEVALE!



Ingredienti: 250 gr di farina,
2 uova, 100 gr di zucchero,
100 gr di olio di semi di
girasole, 1 vasetto di yogurt
alla Vaniglia, gocce di Cioccolato Bianco,
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
180 C per 15-20 minuti.

Decora con zucchero a velo vanigliato.

Muffins alla Vaniglia

BY WWW.SOTTOCOPRIANET

BUON CARNEVALE!



Ingredienti: 250 gr di farina,
2 uova, 100 gr di zucchero,
100 gr di olio di semi di
girasole, 1 vasetto di yogurt
alla Vaniglia, gocce di Cioccolato Bianco,
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
180 C per 15-20 minuti.

Decora con zucchero a velo vanigliato.

Muffins alla Vaniglia

BY WWW.SOTTOCOPRIANET

BUON CARNEVALE!



Ingredienti: 250 gr di farina,
2 uova, 100 gr di zucchero,
100 gr di olio di semi di
girasole, 1 vasetto di yogurt
alla Vaniglia, gocce di Cioccolato Bianco,
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
180 C per 15-20 minuti.

Decora con zucchero a velo vanigliato.

Muffins alla Vaniglia

BY WWW.SOTTOCOPRIANET

BUON CARNEVALE!



Ingredienti: 250 gr di farina,
2 uova, 100 gr di zucchero,
100 gr di olio di semi di
girasole, 1 vasetto di yogurt
alla Vaniglia, gocce di Cioccolato Bianco,
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
180 C per 15-20 minuti.

Decora con zucchero a velo vanigliato.

Muffins alla Vaniglia

BY WWW.SOTTOCOPRIANET

BUON CARNEVALE!



Ingredienti: 250 gr di farina,
2 uova, 100 gr di zucchero,
100 gr di olio di semi di
girasole, 1 vasetto di yogurt
alla Vaniglia, gocce di Cioccolato Bianco,
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
180 C per 15-20 minuti.

Decora con zucchero a velo vanigliato.