

## Muffins con Sorpresa!

**BUONA PASQUA!**



**Ingredienti:** 250 gr di farina, 2 uova, 100 gr di zucchero, 100 gr di olio di semi di girasole, 1 vasetto di yogurt all'albicocca, ovetti di Cioccolato al latte, 10 cl di latte, 1 pizzico di sale, cacao, 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, inserisci un ovetto di cioccolato in ciascuna formina e inforna a 180 gradi per 15-20 minuti.

## Muffins con Sorpresa!

**BUONA PASQUA!**



**Ingredienti:** 250 gr di farina, 2 uova, 100 gr di zucchero, 100 gr di olio di semi di girasole, 1 vasetto di yogurt all'albicocca, ovetti di Cioccolato al latte, 10 cl di latte, 1 pizzico di sale, cacao, 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, inserisci un ovetto di cioccolato in ciascuna formina e inforna a 180 gradi per 15-20 minuti.

## Muffins con Sorpresa!

**BUONA PASQUA!**



**Ingredienti:** 250 gr di farina, 2 uova, 100 gr di zucchero, 100 gr di olio di semi di girasole, 1 vasetto di yogurt all'albicocca, ovetti di Cioccolato al latte, 10 cl di latte, 1 pizzico di sale, cacao, 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, inserisci un ovetto di cioccolato in ciascuna formina e inforna a 180 gradi per 15-20 minuti.

## Muffins con Sorpresa!

**BUONA PASQUA!**



**Ingredienti:** 250 gr di farina, 2 uova, 100 gr di zucchero, 100 gr di olio di semi di girasole, 1 vasetto di yogurt all'albicocca, ovetti di Cioccolato al latte, 10 cl di latte, 1 pizzico di sale, cacao, 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, inserisci un ovetto di cioccolato in ciascuna formina e inforna a 180 gradi per 15-20 minuti.

## Muffins con Sorpresa!

**BUONA PASQUA!**



**Ingredienti:** 250 gr di farina, 2 uova, 100 gr di zucchero, 100 gr di olio di semi di girasole, 1 vasetto di yogurt all'albicocca, ovetti di Cioccolato al latte, 10 cl di latte, 1 pizzico di sale, cacao, 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, inserisci un ovetto di cioccolato in ciascuna formina e inforna a 180 gradi per 15-20 minuti.

## Muffins con Sorpresa!

**BUONA PASQUA!**



**Ingredienti:** 250 gr di farina, 2 uova, 100 gr di zucchero, 100 gr di olio di semi di girasole, 1 vasetto di yogurt all'albicocca, ovetti di Cioccolato al latte, 10 cl di latte, 1 pizzico di sale, cacao, 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, inserisci un ovetto di cioccolato in ciascuna formina e inforna a 180 gradi per 15-20 minuti.

## Muffins con Sorpresa!

**BUONA PASQUA!**



**Ingredienti:** 250 gr di farina, 2 uova, 100 gr di zucchero, 100 gr di olio di semi di girasole, 1 vasetto di yogurt all'albicocca, ovetti di Cioccolato al latte, 10 cl di latte, 1 pizzico di sale, cacao, 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, inserisci un ovetto di cioccolato in ciascuna formina e inforna a 180 gradi per 15-20 minuti.

## Muffins con Sorpresa!

**BUONA PASQUA!**



**Ingredienti:** 250 gr di farina, 2 uova, 100 gr di zucchero, 100 gr di olio di semi di girasole, 1 vasetto di yogurt all'albicocca, ovetti di Cioccolato al latte, 10 cl di latte, 1 pizzico di sale, cacao, 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, inserisci un ovetto di cioccolato in ciascuna formina e inforna a 180 gradi per 15-20 minuti.