

I Muffins di Saltapoggio

Oggi mia moglie e i bambini mi hanno fatto questa deliziosa sorpresa!!! _

3 uova biologiche

225 g di farina 00 biologica

100 g di miele Saltapoggio

70 ml di latte fresco parzialmente scremato 100% toscano

50 g zucchero di canna

35 g olio extravergine d'oliva Saltapoggio

pinoli

gocce di cioccolato

1 bustina di lievito per dolci

—
Montare le uova con lo zucchero e il miele, aggiungere il latte e la farina, l'olio, i pinoli e le gocce di cioccolato ed infine il lievito. Versare nei pirottini il composto e cuocere in forno a 180 gradi per circa 15-20 minuti... e buon appetito!!