

Muffin in bottiglia (per 7)

Nel barattolo trovi

80 gr. di farina integrale
20 gr. di mandorle
20 gr. di cacao amaro
75 gr. di zucchero di canna
mezza bustina di lievito
50 gr. di gocce di cioccolato

Devi solo aggiungere

25 gr. di burro fuso
1 uovo
75 ml di latte intero

Versa il contenuto del barattolo in una ciotola capiente e mescola.

A parte sbatti l'uovo, aggiungi il burro fuso e il latte.

Unisci gli ingredienti liquidi a quelli solidi e amalgama bene.

Versa il composto nei pirottini di carta.

Inforna a 180° per circa 20 minuti

 Enjoy!

Muffin in bottiglia (per 7)

Nel barattolo trovi

80 gr. di farina integrale
20 gr. di mandorle
20 gr. di cacao amaro
75 gr. di zucchero di canna
mezza bustina di lievito
50 gr. di gocce di cioccolato

Devi solo aggiungere

25 gr. di burro fuso
1 uovo
75 ml di latte intero

Versa il contenuto del barattolo in una ciotola capiente e mescola.

A parte sbatti l'uovo, aggiungi il burro fuso e il latte.

Unisci gli ingredienti liquidi a quelli solidi e amalgama bene.

Versa il composto nei pirottini di carta.

Inforna a 180° per circa 20 minuti

 Enjoy!

Muffin in bottiglia (per 7)

Nel barattolo trovi

80 gr. di farina integrale
20 gr. di mandorle
20 gr. di cacao amaro
75 gr. di zucchero di canna
mezza bustina di lievito
50 gr. di gocce di cioccolato

Devi solo aggiungere

25 gr. di burro fuso
1 uovo
75 ml di latte intero

Versa il contenuto del barattolo in una ciotola capiente e mescola.

A parte sbatti l'uovo, aggiungi il burro fuso e il latte.

Unisci gli ingredienti liquidi a quelli solidi e amalgama bene.

Versa il composto nei pirottini di carta.

Inforna a 180° per circa 20 minuti.

 Enjoy!

Muffin in bottiglia (per 7)

Nel barattolo trovi

80 gr. di farina integrale
20 gr. di mandorle
20 gr. di cacao amaro
75 gr. di zucchero di canna
mezza bustina di lievito
50 gr. di gocce di cioccolato

Devi solo aggiungere

25 gr. di burro fuso
1 uovo
75 ml di latte intero

Versa il contenuto del barattolo in una ciotola capiente e mescola.

A parte sbatti l'uovo, aggiungi il burro fuso e il latte.

Unisci gli ingredienti liquidi a quelli solidi e amalgama bene.

Versa il composto nei pirottini di carta.

Inforna a 180° per circa 20 minuti

 Enjoy!