



## Muffin Principessa

Prenses Mafin



2 uova  
1 bicchierino di zucchero semolato  
1 bicchierino olio vegetale  
Mezzo bicchierino succo di marmellata  
1,5 bicchieri di latte  
1 bicchierino di pesche secche  
1 bicchierino di uva  
1 bicchierino di cioccolato  
2 pacchi di lievito  
1 bustina di vaniglia  
1 pizzico di sale  
2,5 bicchieri di farina  
Per la sopra;  
Mezzo bicchierino succo di marmellata  
1 cucchiaio di cocco

- # Nella ciotola da miscelare si mettono farina lievito zucchero semolato vaniglia e sale. Si miscelano.
- # Uva secca pesche e cioccolato si mettono e si miscelano.
- # In un'altra ciotola si mettono uova latte succo di marmellata ed olio vegetale si miscelano bene.
- # Due miscelate preparate si miscelano bene.
- # Le carte olate si inseriscono negli stampi di torta.
- # La miscelata si riempisce dentro stampo fino a metà.
- # Nel forno riscaldato a 165 gradi si cucinano circa per 30-35 minuti.
- # Dopo aver tolto dal forno si aspetta circa per 10 minuti e dopo al sopra si mette dallo sciroppo di marmellata con lo spazzolino. Ultimamente si pizzica il cocco.

Nota: La miscelata di torta se si riempisce con il cucchiaio lo stampo di torta rimane pulito.