



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

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 oliate 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 alal 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.