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
goccie 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 cica 15-20 minuti… e buon appetito!!