ingredienti
200 g di farina
1/2 bustina di lievito
1 bicchierino di olio di semi
un dito di latte
100 g di zucchero di canna
2 chicchi d'uva spaccati a metà (e senza semini) per ogni muffin
1 uovo

con queste dosi in genere vengono fuori dai 6 agli 8 muffin (dipende dalle dimensioni degli stampini)

preparazione
mescoliamo olio, zucchero e uovo fino ad ottenere una crema omogenea e poi aggiungiamo la farina. Mescoliamo e aggiungiamo il latte, e poi il lievito.
accendiamo il forno intanto e mentre lo facciamo scaldare versiamo il nostro impasto negli stampini da muffin e poi prendiamo i chicchi d'uva tagliati a metà per la parte lunga e li infiliamo 4 metà per ogni muffin.
inforniamo per 20 minuti e poi lasciamo intiepidire prima di mangiarli.

buona merenda!