

# Muffins aux pommes

Préparation: 20 minutes - Cuisson: 15-20 minutes

## Ingrédients:

- 175 g de farine
- 100 g de sucre en poudre
- 1 sachet 1/2 de levure
- 1 pincée de sel
- 50 g de beurre
- 10 cl de lait Juste & Vendéen
- 2 pommes
- 2 œufs
- 80 g de noix
- Noisettes ou amandes concassées

## Étapes:

- 1) Versez dans une jatte farine, sucre, levure et sel.  
Pétrissez du bout des doigts pour bien mêler beurre et farine et obtenir un mélange semblable à des miettes de pain.
- 2) Pelez, évidez et coupez les pommes en petits morceaux.
- 3) Dans un bol, battez ensemble œufs et lait.  
Versez sur le mélange de farine, incorporez pommes et fruits secs.  
Pétrissez bien.
- 4) Déposez des petits monticules de pâte sur une plaque beurrée,  
puis faites cuire au four 15 à 20 minutes à 200°C (thermostat 6/7).