**Temps de préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 20 minutes**

**Ingrédients (pour 16 muffins) :**

- 175 g de farine
- 100 g de [sucre](http://www.marmiton.org/magazine/tendances-gourmandes_le-gout-des-sucres_1.aspx) en poudre
- 1,5 cuilllère à café de levure
- 1 pincée de [sel](http://www.marmiton.org/magazine/plein-d-epices_sel_1.aspx)
- 50 g de [beurre](http://www.marmiton.org/magazine/diaporamiam_pur-beurre-c-est-meilleur_1.aspx)
- 10 cl de lait
- 2 petites [pommes](http://www.marmiton.org/pratique/fruits-et-legumes_la-pomme_1.aspx)
- 2 [oeufs](http://www.marmiton.org/magazine/tendances-gourmandes_oeufs_1.aspx)

( 80g de noisettes )

**Préparation de la recette :**

Verser dans une jatte farine, sucre, levure et sel. Pétrir du bout des doigts pour bien mêler beurre et farine et obtenir un mélange semblable à des miettes de [pain](http://www.marmiton.org/recettes/recettes-incontournables-detail_pain_r_65.aspx).
Peler et évider les pommes, les couper en petits morceaux.
Dans un bol, battre ensemble oeuf et lait. Verser sur le mélange de farine, incorporer pommes et fruits secs. Bien pétrir.
Déposer des petits monticules de pâte sur une plaque beurrée, puis cuire au four 15 à 20 min à 200°C (thermostat 6/7).