

## *Muffins aux noix*



### **Pour 6 muffins :**

- 85 g de noix
- 20 g de beurre
- 100 g de sucre
- 70 g de farine
- 1/2 sachet de levure
- 2 œufs

### **Préparation :**

Préchauffer le four à 180°C.

Dans un robot, mettre les cerneaux de noix et les hacher très grossièrement (plus on les hache fin au départ, moins il reste de croquant dans le muffin à l'arrivée : à faire selon son goût...).

Ajouter le sucre, la farine, la levure, les œufs et le beurre légèrement ramolli.

Mélanger le tout... et c'est prêt (si la pâte est un peu épaisse, on peut rajouter une pointe de lait pour la détendre).

Verser dans un moule à muffins.

Enfourner pour une vingtaine de minutes, jusqu'à ce que ce soit cuit à cœur.

Démouler, laisser refroidir... et déguster !