

Muffins figues noix

Publié Par Anne Sur 23 septembre 2006 @ 12 h 00 min Dans Muffins | [43 commentaires](#)

J'adore le mélange **figues noix**. En Corse, j'avais adoré [la confiture figues noix de Conficorse](#), dernièrement j'ai beaucoup aimé [le crumble figues noix](#) et là je vous propose le **muffin** figues noix !

Ingrédients

Pour 12 **muffins** :

300g de [farine](#)
1 sachet de [levure chimique](#)
100g de [sucre](#) en poudre
1 pincée de sel
200g de **figues** ou fraîches ou séchées moelleuses
60g de **cerneaux de noix** grossièrement concassés
250ml de [lait](#)
2 [oeufs](#)
75g de [beurre](#) fondu

Préparation

Coupez vos figues en dés.

Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6). Beurrez vos moules à muffins ou mettez des caissettes en papier.

Dans un saladier faire un mélange de tout ce qui est sec : la farine, la levure, le sucre, le sel, les figues et les noix. Dans un autre mélangez le lait, les oeufs et le beurre fondu. Versez le mélange liquide dans le mélange sec. Touillez juste assez pour que la farine soit incorporée. Si vous touillez trop, vos muffins seront élastiques.

Déposez les [caissettes](#) à muffins dans le moule puis remplissez-les de la pâte à l'aide d'une grande cuillère.

Enfournez pour 25 minutes.

Démoulez et laissez refroidir sur grille.

Délicieux !