

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 !

Ingédients

Pour 12 **muffins** :

300g de farine

1 sachet de levure chimique

100g de sucré 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 !