**Temps de préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 30 minutes**

**Ingrédients (pour 15 Muffins) :**

- 250 g de Farine
- 140 g de [sucre](http://www.marmiton.org/magazine/tendances-gourmandes_le-gout-des-sucres_1.aspx)
- 1 sachet de levure chimique
- 125 ml de lait
- 50 g de [beurre](http://www.marmiton.org/magazine/diaporamiam_pur-beurre-c-est-meilleur_1.aspx) fondu
- 2 [oeufs](http://www.marmiton.org/magazine/tendances-gourmandes_oeufs_1.aspx)
- 3 [pommes](http://www.marmiton.org/pratique/fruits-et-legumes_la-pomme_1.aspx) (golden de préférence)
- 1 cuillère à café de [cannelle](http://www.marmiton.org/magazine/plein-d-epices_cannelle_1.aspx) en poudre
- 1 pincée de [sel](http://www.marmiton.org/magazine/plein-d-epices_sel_1.aspx)
- un peu de sucre roux pour la finition

**Préparation de la recette :**

Préchauffé le four à 180° chaleur tournante. (thermostat 6)
Éplucher les pommes et les couper en dés, réserver.
Dans un saladier mélanger les ingrédients secs : la farine, la cannelle, le sucre, la levure et une pincée de sel (séparée de la levure)
Dans un second saladier mélanger les ingrédients liquides : le lait, le beurre fondu et les oeufs.
Ajouter le second mélange au premier, remuer, puis quand l'appareil est presque lisse ajouter les morceaux de pommes mélanger doucement pour ne pas trop écraser les pommes.
Verser dans des moules à muffins jusqu'à 3/4 du moule puis saupoudrez un petit peu de sucre roux sur le dessus des muffins pour obtenir un léger croquant, cuire 25/30 min à 180° chaleur tournante.
Les muffins doivent être gonflés et dorés en fin de cuisson, piquer un muffins avec un couteau pour vérifier la cuisson, le couteau doit ressortir propre.