Muffins moelleux pommes-caramel (Le palais gourmand)

1/2 tasse de beurre ramolli
2/3 tasse de sucre
2 oeufs
1 c. thé vanille
2 tasses de farine de blé ou blanche
1 c. thé de poudre à pâte
1 c. thé de bicarbonate de soude
1/4 c. thé de sel
1 tasse de crème sûre ou yogourt nature
2 tasses de pommes pelées et coupées en dés, moi dés et râpées aussi
1/2 paquet (225g) de pépites de caramel "SKOR"

Battre en crème le beurre, le sucre les oeufs et la vanille dans un grand bol jusqu'à ce que le mélange soit léger et crémeux. Dans un autre bol, mélanger la farine, la poudre à pâte, le soda et le sel.

Incorporer les ingrédients secs au mélange crémeux en alternant avec la crème sure en faisant 3 additions d'ingrédients secs et 2 de liquide. Incorporer délicatement les pommes et les pépites de caramel. Cuire au four à 350°F environ 15-20 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre.