

Nonnettes

Ingrédients pour 12 nonnettes (taille muffins):

200 ml d'eau
200 g de miel
125 g de sucre
75 g de beurre
le zeste d'une orange
1 étoile de badiane
275 g de farine
1/2 cuillère à café de cannelle
1 cuillère à café de 4 épices
1 gousse de cardamome
1 sachet de levure chimique
1 cuillère à café de bicarbonate
12 cuillères à café de marmelade d'orange
4 cuillères à soupe de sucre glace
1 cuillère à soupe d'eau

Réalisation:

Dans une casserole, faire chauffer l'eau, le miel, le sucre, le beurre, les zestes d'oranges hachés et la badiane. Porter à ébullition, puis retirer du feu et laisser infuser 15 min. Retirer la badiane.

Dans un saladier, verser la farine, les épices, la levure chimique et le bicarbonate.

Verser l'eau infusée sur le mélange précédent, bien mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Laisser reposer une bonne heure au réfrigérateur.

Préchauffer le four à 200°C. Répartir la pâte dans chaque empreintes à muffins et recouvrir chaque nonnettes d'une cuillère à café de marmelade d'oranges. Faire cuire 20minutes.

Pendant ce temps préparer le glaçage en mélangeant l'eau et le sucre glace.

Dès la sortie du four, glacer les nonnettes avec le glaçage à l'aide d'un pinceau. Démouler une fois les nonnettes refroidies.

Un conseil: Comme le pain d'épices dont il est la base, les nonnettes sont bien meilleures à partir du lendemain.