

## NONNETTES DE DIJON

Pour 12 Nonnettes.

- 275 Gr de farine, 125 Gr de sucre, 200 Gr de miel,
- 20 cl d'eau, 75 Gr de beurre,
- 1 sachet de levure chimique,
- 1 cuillère à café d'arôme d'orange,
- $\frac{1}{2}$  cuillère à café de d'épices à pain d'épices (4 épices \*\* ),
- Marmelade d'orange,
- Moules à « muffins ».

Faire chauffer l'eau et le miel, avec le sucre, le beurre, et l'arôme, en remuant sans arrêt, puis ôter du feu aux premiers frémissements et bien mélanger.

Tamiser la farine avec la levure et les épices, puis versez le liquide chaud en fouettant pour obtenir une pâte homogène, laissez reposer 1 heure au frigo, puis verser dans les moules à « muffins » et mettre sur chaque « nonnette » 1 cuillère à café de marmelade d'orange, faites cuire 20 mn à 210°C (surveillez la cuisson, les « nonnettes » doivent être bien gonflées et dorées).

A la sortie du four, les glacer avec du sucre glace délayé avec de l'eau, laissez sécher et dégustez si possible le lendemain.

*(\*\*) 2 pincées d'anis vert, 2 C à C rases de 4 épices, 2 pincées de muscade, 1/1 C à C de cannelle*

