

Nonnettes



Pour 15 Nonnettes, il vous faut :

- 100 ml d'eau
- 100 g de miel
- 50 g de sucre en poudre
- 30 g de beurre
- 140 g de farine
- 5 g de levure chimique
- 1 orange
- confiture d'agrumes

Poids total de ces ingrédients : 725 grammes

Durée : 1 heure 50 min.

- Dans une casserole, versez 100 ml d'eau, 100 g de miel, 50 g de sucre en poudre et 30 g de beurre et un peu de zeste d'orange.
- Tamisez 140 g de farine et 5 g de levure chimique.
- Mettez la casserole sur feu moyen et amenez à frémissement.
- Retirez du feu, et versez d'un coup farine et levure.
- Mélangez bien au fouet pour obtenir une pâte homogène.
- Mettez une première couche de pâte au fond des moules, puis versez dessus un petit peu de confiture d'orange.
- Recouvrez ensuite de pâte, et laissez au frigo pendant 1 heure.
- Préchauffez votre four à 210°C (410°F).

Enfournez pour 20 minutes environ.

- Laissez bien refroidir avant de déguster.