

Nonnettes à la marmelade d'orange et (ou) citron

Pour 12 nonnettes

Préparation 20mn

Cuisson 15mn four 200°

200 gr de farine (T55) + 50 gr de farine de seigle

200 gr de miel

100 gr de sucre roux

80 gr de beurre

15 l d'eau

10 gr de bicarbonate alimentaire

2 càc bombées d'épices "spécial pain d'épices" Ajout personnel de gingembre en poudre et de cannelle (1 càc rase)

Marmelade d'orange et de citron

Préchauffez le four

Dans une casserole, mélangez 15 cl d'eau, le sucre, le beurre, le miel. Portez à ébullition

Hors du feu, ajoutez les épices et laissez infuser

Pendant ce temps, tamisez la farine avec le bicarbonate

Versez en plusieurs fois, la préparation liquide sur la farine, mélangez jusqu'à complète absorption.

Vous devez obtenir une pâte homogène

Répartissez la préparation à mi-hauteur dans des moules à muffins

Laissez tiédir la pâte et incorporez une noisette de marmelade de fruits en creusant un peu

Enfournez pour 15mn

La pâte va gonfler (presque doubler) et prendre couleur

Laissez tiédir avant de démouler

Pour le glaçage (pas fait)

1 jus de citron

2 càc de sucre glace

Mélangez et recouvrez les nonnettes

Laissez prendre

J'ai utilisé de la farine T55 et de la farine de seigle pour un goût plus rustique.

En cours de cuisson, j'ai posé une grille (volette) sur les nonnettes dans les moules à muffins (ceux des caissettes fleuries) mais elles ont fait quand même un petit dôme.

Dans les caissettes blanches j'ai mis de la marmelade de citron, dans les autres de la marmelade orange.

Certaines recettes préconisent d'ajouter un œuf entier, celle-ci ne le mentionnait pas.

La texture ressemble bien à celle du vrai pain d'épices, mais j'essaierai avec du lait

Le principe de poser une plaque de cuisson ou une grille fine en cours de cuisson donne un résultat acceptable pour obtenir une forme (à peu près cylindrique)

Je ne l'ai pas fait pour les moules en papier blanc