

Nonnettes à l'Orange

Pour 6 personnes :

20cl d'eau, 200g de miel, 125g de sucre, 75g de beurre, 275g de farine, confiture d'orange, 1 càc de 4 épices, 1 càc de cannelle, 1 càc de bicarbonate ou 1 càs de maïzena, 1 sachet de levure chimique

Faire chauffer l'eau+miel+sucre+beurre

Versez ce mélange tiède sur la farine+4 épices+cannelle+bicarbonate ou maïzena+levure, laissez reposer 2h à température ambiante, pour finir, remplir les moules à muffins, 1 càs de pâte, y glissez 1 càc de confiture d'orange et recouvrez d'1 càs de pâte, laissez reposer encore 10mn et enfournez à four chaud à 200°C, 20mn environ, laissez refroidir complètement avant de démouler.

