

NONNETTES TRADITIONNELLES

La recette de Marlène dégustée lors de notre rando de Montfrin.

Temps de préparation : 20 mn Temps de cuisson : 40 mn **INGREDIENTS** (Pour 20 nonnettes environ) :

- 400 g de miel liquide
- 150 g de beurre
- 500 g de farine
- 15 g de levure chimique
- 10 g de grains d'anis
- 1 citron

PREPARATION : Faire chauffer 40 cl d'eau dans une casserole à feu moyen. Incorporer 100 g de beurre, le miel, le sucre. Mélanger sur le feu jusqu'à ébullition. Faire un puits avec la farine. Dedans, mettre la levure, l'anis, la cannelle. Pétrir le tout. Avec le mélange obtenu, refaire un puits. Déposer ensuite dedans le miel tiédi avant, soit au micro-ondes, soit au bain-marie. Bien mélanger. Faire une boule. La laisser reposer une bonne heure à température ambiante. Ensuite, incorporer à la pâte le zeste du citron. Mélanger. Beurrer un moule à muffins. Verser la pâte en pensant à introduire, à la moitié de la hauteur du compartiment de chaque gâteau, un peu de confiture d'orange. Laisser reposer ainsi pendant encore une bonne heure.