

Nonettes (gâteaux aux épices)



Dessert **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 30 mn

Repos : 1 h

Cuisson : 25 mn

Une pâtisserie aux multiples saveurs.

Ingrédients

- 200 ml de d eau
- 200 g de miel
- 100 g de sucre en poudre
- 75 g de beurre
- 275 g de farine
- le zeste d'une orange
- 1 étoile de badiane
- 1 cc d'4 épices
- 1 gousse de cardamome
- 1 sachet de levure chimique
- 1 cc de bicarbonate de soude
- marmelade d'orange
- 4 cs de sucre glace
- 1 cs d'eau

Préparation

- 1 Dans une casserole, faites chauffer 200 ml d eau avec le miel, le sucre, le beurre, le zeste d'orange et la badiane.
- 2 Portez à ébullition et laissez infuser 15 minutes. Retirez la badiane.
- 3 Dans un saladier, mettez la farine, la levure, le 4 épices, le bicarbonate de soude et versez-y l'eau infusée.
- 4 Mélangez jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Laissez lever 1 heure.
- 5 Préchauffez le four à 200°C (th.6-7).
- 6 Versez la pâte dans des moules à muffins et déposez-y 1 cuillère à café de marmelade. Enfouez 25 minutes.
- 7 Dès la sortie du four, glacez les nonettes avec 1 pinceau (pour cela, mélangez 4 cuillères à soupe de sucre glace avec 1 cuillère à soupe d'eau).
- 8 Démoulez les nonettes une fois refroidies.

Proposé par



celine

cerise est mon pseudo, j'aime cuisiner, les animaux, la lecture culinaire, la nature, les gens sincères bien que ne puisse pas être à 100 pour 100, la paix entre les personnes, exploser de rire, les étoiles, être coucher sur l'herbes avec mes animaux et ma fille mon maris.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

