



Petits gâteaux Nonettes à l'orange



33 min 15 min 18 min **0** **403**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6). Beurrer et fariner les moules à muffins et les réserver au réfrigérateur.
- 2 Dans une casserole, faire fondre le beurre, le miel et le sucre dans le lait.
- 3 Dans un saladier, mélanger à la fourchette les farines, les épices, la levure, le bicarbonate et une pincée de sel.
- 4 Verser dessus le lait sucré chaud. Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
- 5 Ajouter l'œuf et mélanger.

Étape 2

Cuisson des nonettes

- 1 Répartir de la pâte dans les moules à muffins jusqu'à la mi-hauteur. Ajouter au centre une cuillère de confiture. Puis recouvrir d'un peu de pâte.
- 2 Faire cuire pendant 18 minutes environ. Laisser refroidir et démouler délicatement.

Étape 3

Dressage

Ingrédients pour les nonettes à l'orange

160 g **Confiture**
160 g **Miel**
150 g **Farine**
175 g **Farine complète**
1 c. à café **Bicarbonate de soude**
1 sachet(s) **Levure chimique**
2 c. à café **Épices à pain d'épices**
1 **Sel**
90 g **Beurre**
80 g **Sucre roux**
12 cl **Lait demi-écrémé**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)

Ingrédients pour le glaçage

1 c. à soupe **Sucre glace**
1 c. à café **Confiture d'oranges amères**

- 1** Dans un bol, mélanger 1 cuillerée à café de confiture avec le sucre glace. Ajouter un peu d'eau et mélanger de façon à obtenir un mélange pâteux.
- 2** Badigeonner le dessus des nonettes de ce mélange à l'aide d'un pinceau ou avec le dos d'une cuillère à café.
- 3** Laisser durcir le glaçage. Renouveler l'opération si nécessaire. Conserver à température ambiante.