



UNE RECETTE DE @L.ATELIER.DES.PAPILLES

Nonnettes noisettes

INGRÉDIENTS

- 175g de farine de blé
- 100g de farine de châtaignes
- 125g de sucre à la noisette
- 200g de miel
- 200mL d'eau
- 75g d'huile de noisettes
- 2 sachets de levure chimique
- 1/2 cuillère à café de cannelle
- 1 cuillère à café de mélange à pain d'épices
- Pâte à tartiner

PRÉPARATION

- Sur une plaque mettre 12 cuillères de pâte à tartiner, et les congeler.
- Dans une casserole, faire fondre à feu doux le miel avec l'eau, l'huile et le sucre.
- Mélanger dans un saladier, la farine, les épices et la levure.
- Verser le contenu de la casserole sur le mélange, farine - épices - levure, bien mélanger et laisser reposer la pâte une heure au frais.
- Préchauffer le four à 200°.
- Beurrer les moules à muffins et répartir la pâte. Déposer une cuillère de pâte à tartiner préalablement congelée sur chaque nonnette.
- Cuire pendant 20 minutes à 200°. Bien laisser refroidir avant de démouler.