



Nonnettes de Reims au Miel bio des fleurs de la Marne

Recette pour 6 nonnettes

Ingrédients

- 180 g de miel des fleurs bio de la Marne
- 250 g de farine
- 40 g de sucre roux
- 1 œuf
- 1 cuillère à café d'épices à pain d'épices Famille Mary
- 1 cuillère à café de levure
- 1 cuillère à café de bicarbonate de soude
- 10 cl de lait
- 20 g de beurre
- 1 pot de confiture au miel Mandarine Citron Famille Mary

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Mélanger la farine, la levure, les épices, le bicarbonate de soude et le sucre dans un saladier.
3. Dans une casserole, mettre le lait, le miel et le beurre et faire fondre à feu doux, tout en mélangeant. Incorporer l'œuf et fouetter. Ajouter le contenu de la casserole au saladier et mélanger énergiquement.
4. Répartir la pâte dans des moules à muffins (ne pas en mettre trop, ça gonfle).
5. Mettre 2 cuillères à café de confiture sur le dessus de chaque nonnette et enfoncer doucement, juste pour recouvrir légèrement la confiture de pâte.
6. Cuire 25 minutes.

Conseil

Ces nonnettes se dégustent froides et son encore meilleures le lendemain.

© [Famille Mary](#)