

Biscuit Nonette de Dijon aux épices

Recette pour 12

Description

Biscuit qui vous fera penser au Pain d'épices

L'astuce du chef

Vous pouvez utiliser un beurre non salé et ajouter une pincée de sel à la recette.

Vous pouvez utiliser une farine uniquement blanche.

Ingrédients

Biscuit Nonette

- 240 Gr Farine
- 200 Gr Farine de seigle
- 240 Ml Eau
- 300 Gr Miel
- 160 Gr Sucre Vergeoise
- 170 Gr Beurre demi-sel
- 16 Gr Bicarbonate de soude
- 1 Cuil. à thé Cannelle moulue
- 1 Cuil. à thé 4 épices en poudre

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **380 F°**
- Temps de repos **10 mins**

Pâte à biscuit

Beurrez les moules individuels et les recouvrir de sucre (chemiser).

Dans une casserole, faites chauffer l'eau, le miel, le beurre, la vergeoise et les épices, une fois tous bien fondu, laissez légèrement refroidir sur le comptoir.

Dans une cuve, versez les farines (tamisé) avec le bicarbonate de soude, faites tourner avec une feuille, versez le mélange de la casserole.

Assurez-vous que le mélange soit homogène, il ne vous reste plus qu'à verser dans vos moules.

Vous allez avoir un mélange ressemblant à la consistance d'un mix à crêpe épais.

Enfournez pour environ 15 minutes, suivant la grosseur de vos moules.

Bon appétit!