Les nonnettes. Les nonne che?

Les nonnettes…che buffo questo nome non trovate?!?! Ci pensate a chiedere

"nonna, me le fai les nonnettes?"

…chissà che faccia farebbe!!! Quando le ho viste qui ne sono rimasta ipnotizzata! Misto spezie, profumo di miele e d'arancia, farina di segale che giustappunto avevo comprato da poco, dopo averla cercata in lungo e in largo…no, non potevo certo lasciarmi sfuggire dei dolcetti che richiamavano per tanti aspetti il pan d'epices che adoro. A maggior ragione quando leggendo il procedimento ho scoperto che erano anche incredibilmente veloci da preparare: un pentolino, una ciotola, sistema muffin accompagnato da un riposo in frigo, che tutto sommato poteva fare anche comodo…che dire se non LE FACCIOOOOOO ^__^

Ovviamente c'è un però!

Ecchilosacomemai quando deve venire una bella cupoletta cicciottella spesso sembra ci sia passata la pialla e quando invece la superficie dev'essere piatta che più piatta non si può, ci viene un abbozzo di montagnola? Misteri della cucina o persecuzione della sfiga?

Vabbè, piatte o no vi posso solo assicurare che meritano meritano meritano e la prossima volta, in barba a qualcuno che la marmellata d'arance tal quale la disdegna, ci metto pure quella per un cuore a sorpresa che le renderà di certo ancora più speciali.

Grazie Pam per la ricetta e…mi promuovi lo stesso anche con la gobbetta?

Les nonnettes

Print
Prep time
2 hours
Cook time
20 mins
Total time
2 hours 20 mins

Per circa 8 pezzi
Author: Federica
Recipe type: Torte
Serves: 8
Ingredienti

- 4 0gr di burro
- 100 gr di miele
- 100 gr di acqua
- 40 gr di zucchero di canna
- 90 gr di farina 00
- 50 gr di farina di segale

- 2 cucchiaini di spezie per pain d’epices (zenzero, chiodi di garofano in polvere, noce moscata, cannella)
- marmellata di arance amare q.b. (non l’ho messa)
- 10 gc di olio essenziale d’arancia
- un pizzico di sale
- 1 bustina di lievito per dolci non vanigliato

Procedimento

1. In una ciotola mescolare le farine setacciate con il lievito, il sale e le spezie.
2. In un pentolino far sciogliere a fuoco basso il burro con il miele, l’acqua e lo zucchero e versare il tutto a filo nella ciotola con le farine.
3. Aggiungere l’olio essenziale d’arancia e mescolare energicamente con una frusta.
4. Coprire e lasciar riposare in frigo almeno un’ora.
5. Trascorso il riposo, trasferire l’impasto negli stampini da muffins (aggiungere sopra un cucchiaino di marmellata che cuocendo dovrebbe affondare al cuore del dolcetto; io non l’ho messa) e infornare a 220°C per circa 20 minuti.
6. Se ci riuscite, aspettate un giorno prima di assaggiarle…saranno ancora più buone.

Enjoy ^__^

Ed ora prima di salutarvi vorrei ringraziare la bravissima Sara, vera autrice del

restyling del blog, che con grande pazienza e professionalità ha cercato di interpretare le mie richieste, per arrivare alla fine a questo risultato che definirei perfettamente rispondente a ciò che avevo in mente.
GRAZIE Sara, hai fatto davvero un ottimo lavoro.
E voi che ne dite…vi piace? Sono ben accette anche le critiche perchè solo così si può migliorare.
Un abbraccio a tutti e buon week end.