



Recette MANALAS

INGREDIENTS POUR 10 PIÈCES

80g beurre froid
2 à 3 Càs de sucre semoule
40cl de lait
2 sachets levure boulangère sèche
700g de farine
10g de sel fin
1 œuf + 1 jaune pour le glaçage
Pépites de chocolat (facultatif)

ETAPES

Mélanger la levure avec quelques cuillères de lait tiède et le sucre
Ajouter l'œuf et mélanger. Laisser reposer 5 minutes le mélange.

Ajouter le reste du lait, mélanger puis réserver.

Dans un autre saladier, mélanger la farine et le sel.

Puis ajouter le beurre froid coupé en morceaux. Incorporer du bout des doigts.

Faire un puit puis verser le premier mélange.

Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte qui ne colle pas.

Ne pas hésiter à rajouter de la farine si besoin.

Couvrir d'un linge humide et laisser reposer pendant 1h30 à température ambiante.

L'attente terminée, rajouter les pépites de chocolat pour les plus gourmands.

Prélever des boules de pâte et former des petits cylindres de 3 cm de diamètre
et de 15 cm de long.

Inciser ces pâtons afin de former la tête, les bras et les jambes.

Poser les pièces sur une plaque chemisée de papier sulfurisé.

Dorer avec le jaune d'œuf et former les yeux avec des raisins secs ou des pépites de chocolat.

Laisser lever 20 minutes. Passer au four Thermostat 5/6 (chaleur tournante 6/7)
pendant 25 minutes.