

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

MANNELE



Pour 8 manneles
Préparation : 30 min
Repos : 3 heures
Cuisson : 20 min

Ingrédients :

- 300 g de farine
- 25 g de sucre semoule
- 1 cuillère à café de levure boulangère sèche ou
12 g de levure boulangère fraîche
- 1 oeuf (petit) à peser sans coquille,
et compléter avec du lait pour avoir un poids de 150 g
- 40 g de beurre ramolli
- Zeste d'un citron
- 1/4 cuillère à café de sel
- Pépites de chocolat pour la décoration

Préparation :

Dans un saladier, mettez la farine, le sucre, le zeste de citron, le sel. Mélangez puis faites un puits mettez au milieu l'oeuf battu avec le lait (150g), la levure et le beurre ramolli. Amalgamez le tout puis pétrissez jusqu'à ce la pâte soit souple. Vous pouvez également pétrir au robot vitesse 4 pendant 15 minutes ou bien vous pouvez mettre tout les ingrédients dans la cuve de votre machine à pain et lancez le programme pâte.



Couvrez d'un linge humide et laissez reposer la pâte 2 heures à l'abri des courants d'air, dans une pièce tempérée.

Après la pause, pétrissez la pâte à nouveau sur un plan de travail fariné, étalez-la à l'aide d'un rouleau à pâtisserie puis à l'aide d'un emporte-pièce (vous pouvez les acheter [ici](#)) faites des manneles sinon vous pouvez les façonner à la main comme [Anne](#), déposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Enfoncez les pépites de chocolat dans la pâte pour dessiner les yeux, la bouche et les boutons. Laissez lever pendant 1h.

Préchauffez le four à 180°.

A l'aide d'un pinceau, badigeonnez les manneles avec un oeuf battu. Mettez à cuire pendant 20 minutes.

Après cuisson, laissez les manneles refroidir sur une grille.

www.paprikas.fr