



MAENELE ou brioche (une autre)

500g farine – 1 sachet de levure de boulanger – 1 pincée de sel – 80g sucre – 1 sachet de sucre vanillé – 2 jaunes d’œufs – 100g beurre – ¼ l lait tiède – Dorure : 1jaune d’œuf + 1 càc de lait –

Tamiser les 2/3 de farine, ajouter la levure. Verser dans le bol du mixeur avec le sel, les sucres, les jaunes et le beurre coupé en petits morceaux. Mélanger avec le crochet en versant petit à petit le lait tiède. Incorporer le reste de farine. Laisser tourner l’appareil quelques minutes jusqu’à ce que le mélange soit élastique. Recouvrir le bol de film alimentaire. Laisser lever une heure.

Façonner les personnages ou brioches ou tresses.

Passer au pinceau la dorure. Laisser lever ½ heure. Préchauffer le four à 180° (th.6).

Cuire 12 minutes les petits personnages, sinon pour l’alien 15 minutes.