

# Bienvenue chez Christhummm

## ~~ Manneles ou Manalas ~~

*Pour les plus  
gourmand(e)s  
Ajouter  
des chunks !*



- 7 grs de levure sèche de boulanger ou 21 g de levure fraîche
  - 500 grs de farine T45
  - 7 grs de sel
  - 2 petits œufs (100 g)
  - 100 grs de sucre
  - 200 grs de lait demi écrémé
  - le zeste d'une orange
  - 140 grs de beurre coupé en dés
- Dans la cuve de votre map ou de votre robot ou dans le thermomix, mélanger la levure, la farine, le sel, les œufs, le sucre, le lait, le zeste d'orange jusqu'à ce que la pâte soit lisse
  - Incorporer le beurre
  - Continuer de pétrir jusqu'à ce que le beurre soit bien intégré
  - Laisser reposer la pâte dans le bol recouvert d'un linge propre à l'abri des courants pour qu'elle double de volume.
  - Déposer le pâton sur le plan de travail fariné et dégazer la pâte
  - Diviser en 12 pâtons
  - Bouler chaque pâton puis façonner le en forme de carotte et appuyer un peu pour marquer le cou
  - A l'aide de ciseaux ou d'un coupe-pâte, couper pour former les bras et les jambes
  - Laisser lever toujours en couvrant d'un linge propre à l'abri des courants d'air
  - Badigeonner d'œuf battu à l'aide d'un pinceau juste avant d'enfourner
  - Cuisson à 160° 20/25 min environ (suivant la taille des pâtons et le four)