

Bonne St-Nicolas!

Vous pouvez l'agrémenter selon vos goûts, raisins secs, pépites de chocolat, fruits secs etc... J'ai choisi les pépites de chocolat !

Ingrédients pour environs 8 manneles,
(ça dépends si vous les voulez gros ou pas)

- 500 gr de farine
- 200 ml de lait
- 2 œufs
- 80 gr de sucre
- 75 gr de beurre ramolli
- 1 sachet de levure de boulanger
- 1 cc de sel

- un jaune d'œuf (pour dorer)
- pépites de chocolat



Commencer par mélangez la farine, le sucre, le sel puis la levure. Ensuite, ajoutez le lait et les œufs.

Quand la pâte commence à être bien homogène, vous pouvez ajouter le beurre ramolli. Pétrissez jusqu'à obtenir une pâte bien lisse.

Laisser reposer la pâte 1h30 à température ambiante, couvrir d'un torchon.

Une fois le temps passé, travailler la pâte de nouveau (pour enlever l'air) et couper la en 8 morceaux. (ou si vous voulez des petits bonhommes)

Formez des boudins, et coupez des bras et des jambes à l'aide de ciseaux

Posez les manneles sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, recouvrez d'un torchon et laissez de nouveau lever 1/2h.

Dorez avec un jaune d'œuf, et décorez avec les pépites de chocolat.

Les mettre au four 15 mn à 180°.

Laissez-les refroidir sur une grille avant de les déguster au goûter, au petit déjeuner, peu importe ! Ils ne devraient pas rester longtemps dans la cuisine de toute façon !!! ;-)

