



MANNELES

(Pour 10 pièces - Préparation 20 min - Cuisson 15mn)

Les ingrédients :

La pâte : 250 Grs de farine - 45 Grs de sucre - 5 Grs de sel - 15 g de levure de boulangerie - 75 Grs de beurre à température ambiante - 1 œuf - 10 cl de lait - Pépites de chocolat pour la décoration.

Dorure : 1 jaune - 1 cc de sucre - 1 cc de lait

Glaçage au sucre : 50 Grs de sucre glace - 13 Grs d'eau

La réalisation :

Déposez la farine dans le bol de votre robot, ajoutez le sel et le sucre puis mélanger. Incorporez le lait légèrement tiédi dans le quel vous aurez émietté la levure puis terminez avec l'oeuf et pétrir. Lorsque la pâte est homogène, ajouter progressivement le beurre en dès puis continuez de pétrir jusqu'à ce que la pâte se détache du bol. Cela peut prendre de 15 à 20 minutes. La pâte reste légèrement collante.

Couvrez d'un linge et laissez doubler de volume dans un endroit tempéré ou en étuve.

- 1 - Déposez le pâton sur le plan de travail fariné et le détaillez en 10 boules de 50 g environ, les laisser reposer 10 minutes.
- 2 - Allongez les boules avec la paume de la main pour obtenir 10 boudins.
- 3 - A l'aide d'un ciseau coupez les boudins au 2/3, formez les jambes. Coupez les bras de chaque côté et déposez sur du papier sulfurisé.
- 4 - Laissez lever les Mannelés 1 petite heure en préchauffant le four à 160°C.
- 5 - Mélangez les ingrédients de la dorure et appliquez avec précaution à l'aide d'un pinceau sur les Mannelés.
- 6 - Décorez avec les pépites de chocolat et enfournez pour 15 à 20 minutes.
- 7 - Dès la sortie du four appliquez le glaçage au sucre et laissez refroidir sur plaque.

