



8 personnes



2h30



15min

Mannele

- class="\""text\""\">350 g de farine

- class="\""text\""\">4
>class="\""text\""\">0 g de beurre

- class="\""text\""\">5 g de se

- class="\""text\""\">10 g de levure fraîche de boulanger

1. Dans un saladier, mettre la farine, le sel, le sucre et la levure émiettée. Mélanger. Ajouter le lait et l'oeuf préalablement battu. Mélanger à nouveau. Incorporer le beurre en morceaux et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte lisse et non collante. Vous pouvez ajouter quelques cuillères de farine si nécessaire. Laisser reposer la pâte à température ambiante durant 1h30 (elle doit doubler de volume).

2. Une fois montée, diviser la pâte en 8. Prendre un de ces morceaux et avec 1/4 de celui-ci façonner la tête. Prendre les 3/4 de pâte restant pour façonner le corps (directement sur une plaque allant au four, sur du papier sulfurisé): faites un cylindre, aplatissez-le légèrement et à l'aide d'un couteau, formez les jambes et les bras du mannele.

3. À l'aide des pépites de chocolat, faites les yeux, et décorer votre mannele comme vous le souhaitez. Couvrir la plaque d'un linge humide et laissez-les lever encore une demie heure (ils doivent à nouveau doubler de volume).
ATTENTION : espacez-les bien, car s'ils sont

trop près les uns des autres sur la plaque, ils risquent de coller entre eux.

4. Préchauffer votre four à 200°. Battre l'oeuf entier, badigeonner les mannele et enfourner durant 15 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.