

Manalas de la Saint Nicolas



10 pers



Facile



Fêtes de fin
d'année



15 min



40 min



€€

Ingrédients pour 10 personnes

- farine - 500 g
- beurre - 60 g
- Sucre en poudre - 30 g
- Levure de boulanger - 15 g
- Sel - 10 g
- lait - 30 cl
- oeufs - 2
- Pépites de chocolat - 1 paquet(s)

Préparation de la recette

Battre un œuf avec la levure de boulanger, le sucre et le lait

Mélanger le sel et la farine puis y ajouter le beurre coupé en petits dés et poursuivre le mélange avec les doigts

Pétrir le tout ensemble jusqu'à l'obtention d'une pâte

Faire gonfler la pâte en la laissant reposer dans un saladier recouvert d'un torchon humide pendant 2 heures

Couper la pâte en 10 morceaux de la même taille et essayer de les découper de façon à former des Manalas en y ajoutant des pépites de chocolat pour représenter les yeux et autres

Placer les Manalas sur des plaques de cuisson avec du papier sulfurisé et laisser reposer pendant 20-30 minutes avec un torchon humide par dessus

Badigeonner avec un jaune d'œuf et faire cuire pendant 15 minutes dans un four préchauffé (th. 6)