

Mannala ou Mannele

- **Difficulté** : Facile
- **Préparation** : 20 min / **Repos** : 2 h
 - **Cuisson** : 15 min

Ingrédients

- 350 g de farine
- 40 g de beurre
- 5 g de sel
- 15 g de levure fraîche de boulanger
- 4 cuil à soupe de sucre en poudre
 - 20 cl de lait
- 1 oeuf (+ 1 oeuf pour la dorure)
- Quelques pépites de chocolat
- Quelques grains de sucre à chouquettes

Préparation :

Dans le bol de votre robot mettre la farine, le sel, le sucre et la levure émiettée (pour ma part, je dilue la levure dans 1 cuil à soupe d'eau bouillante, je trouve que dans le mélange (farine etc...) ça se mélange plus facilement et à la dégustation on sent moins la levure)

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 (10 min au moins de pétrissage).

Vous pouvez ajouter quelques cuillères de farine si nécessaire.

Graisser légèrement un saladier et y déposer votre pâte.

Laisser reposer la pâte à température ambiante durant 1 h 30, recouverte d'un torchon (elle doit doubler de volume).

Une fois montée, diviser la pâte en 8.

Recettes de Caline

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 petit homme.

À l'aide des pépites de chocolat (si vous n'avez pas de pépites de
chocolat, prenez des carrés de chocolat que vous concassez
grossièrement afin de faire les yeux et 3 petits boutons, pour les petits
boutons, vous pouvez aussi utiliser des grains de sucre à chouquettes),
faites les yeux, et décorer votre mannele comme vous le souhaitez.

Couvrir la plaque d'un linge humide et laissez-les lever encore une
demi 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.

Préchauffer votre four à 180°C (Th.6).

Battre l'oeuf entier, badigeonner les manneles et enfourner durant
15 min jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Recettes de Caline

Bonne dégustation à toutes & tous !!