

# Mannele



8



Préparation : 2h00 | Cuisson : 15 min

Difficulté



## Ingredients

- 250 g de lait cru \*
- 100 g de beurre
- 100 g de sucre
- 20 g de levure de boulanger fraîche
- 500 g de farine
- 2 œufs + 1 jaune
- 1 cac de sel
- Pépites de chocolat
- Quelques gouttes d'extrait de vanille (facultatif)

\* Produit(s) issu(s) de la ferme



#mannele #alsace #gouter

## Préparation

Faire tiédir 100 g de lait cru dans une casserole et le verser dans un saladier. Ajouter la levure et délayer. Incorporer 100 g de farine et mélanger.

Laisser lever 20 min recouvert d'un linge propre.

Dans une casserole, faire fondre le beurre et le reste du lait sans faire bouillir. Y ajouter le sucre et le sel et laisser tiédir.

Introduire cette préparation au levain précédemment formé tout en pétrissant.

Y incorporer les œufs et le reste de farine. Pétrir énergiquement pendant 10 min.

# Mannele



8



Préparation : 2h00 | Cuisson : 15 min

Difficulté



## Préparation (suite)

Laisser lever la préparation dans un endroit chaud couvert du linge au minimum 1 heure.

Dégazer la pâte.

Sur un plan fariné, déposer la pâte et former 8 pâtons cylindriques de 3 cm de largeur et 15 de longueur.

Inciser les pâtons avec des ciseaux en formant une tête, des bras et des jambes. Déposer les Manneles sur une plaque revêtue de papier cuisson.

Dorer avec le jaune d'œuf ou du lait et former les yeux avec des pépites de chocolat.

Réserver dans un endroit chaud pendant 20 min.

Enfourner pendant 15 min à 170°C après avoir préchauffé le four.

Il ne vous reste plus qu'à les goûter !