

Manneles de la Saint-Nicolas

Pour 15 Manneles

Préparation : 20 min - Repos : 1 nuit - Cuisson : 15 à 20 min

Ingrédients :

- 550 g de farine
- 110 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet de levure de boulanger déshydratée
- 1 pincée de sel
- 2 jaunes d'œufs
- 100g beurre
- 25cl de lait
- Pépites de chocolat
- Lait pour la dorure
- Pour le glaçage : 25g d'eau + 100g de sucre glace



Ustensiles spécifiques : un robot muni d'un crochet à pétrin, une plaque à pâtisserie, une toile siliconée ou du papier sulfurisé et un pinceau !

Réalisation :

- Dans le bol du robot muni du pétrin, verser les 2/3 de la farine, la levure et faire une fontaine.
- Ajouter le sel, les sucres, les jaunes d'œufs et le beurre coupé en morceaux.
- Mélanger à l'aide du robot.
- Verser peu à peu le lait tiède.
- Incorporer le reste de farine.
- Travailler encore quelques minutes la pâte jusqu'à ce qu'elle soit élastique.
- Former une boule et laisser la pâte lever 1h à température ambiante puis la mettre au frais toute la nuit.
- Sortir la pâte du frigo et chasser l'air de la pâte.
- Former 16 boules de 60g environ et les allonger en boudins.
- Tailler les 2/3 en deux dans la longueur pour faire les jambes.
- Puis tailler de chaque côté pour faire les bras.
- Enfoncer des pépites pour faire les yeux et laisser lever 1h.
- Préchauffer le four à 160 °C.
- À l'aide d'un pinceau, badigeonner les manneles de lait.
- Enfourner pour 15 minutes.
- Préparer le glaçage pendant la cuisson en mélangeant l'eau et le sucre.
- Napper à la sortie du four et laisser refroidir.

Bon appétit!