

Manele



3h 25 min 25 min 2h10 209

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la pâte à manele

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6°).
- 2 Diluer la levure dans le lait tiède, laisser reposer pendant 10 minutes.
- 3 Mélanger la farine, le sucre, le sel, la levure avec le lait, l'œuf dans un saladier.
- 4 Pétrir la pâte pendant une dizaine de minutes jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse.
- 5 Incorporer le beurre pommade et coupé en petits morceaux.
- 6 Continuer de pétrir pour former une boule de pâte lisse et homogène.
- 7 Déposer la boule de pâte dans un saladier propre et légèrement fariné.
- 8 Couvrir d'un torchon propre, laisser pousser pendant 1 heure, le temps que la pâte double de volume.
- 9 Déposer la boule de pâte sur le plan de travail fariné, appuyer dessus pour faire sortir le gaz.
- 10 Détailler en pâtons de 60g, les disposer sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.
- 11 Former la tête du manele en la tournant légèrement,

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la pâte à maneles

250 g **Farine**
40 g **Sucre semoule**
5 g **Sel**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
10 g **Levure de boulanger**
80 g **Lait demi-écrémé**
60 g **Beurre**

Ingrédients pour le décor

1 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
1 c. à soupe **Lait demi-écrémé**
1 **Pépites de chocolat**

puis couper la pâte à l'aide de ciseaux pour former les bras et les jambes.

12 Dans un bol, mélanger le jaune d'œuf avec le lait.

13 Badigeonner les pâtons de ce mélange à l'aide d'un pinceau.

14 Déposer des pépites de chocolat pour former les yeux.

15 Laisser lever pendant environ 1 heure.

16 Enfourner pendant environ 25 minutes : les manees doivent être légèrement dorés.

Étape 2

Dressage

1 Sortir les manees du four.

2 Déguster chaud, tiède ou froid.