

Recette des Mannalas de la St Nicolas :

Ingrédients pour 20 Mannalas : ½ litre de lait ; 75g beurre ; 75g de sucre ; 650g de farine ; 30g de levure de boulanger ; 2 jaunes d'œufs ; sel.

Faire tiédir la moitié du lait et y délayer la levure. Faire une fontaine avec la farine et verser le mélange précédent. Pétrir jusqu'à ce que la pâte forme une boule. Laisser lever jusqu'à son doublement de volume. Ensuite, ajouter l'autre moitié du lait, le beurre, le sucre et le sel.

Pétrir à nouveau et laisser lever une heure. Former des « saucissons » de pâte. Marquer le cou avec le dos d'une cuillère, entailler les côtés pour former des jambes et des bras.

Poser sur une plaque et dorer les Mannalas avec le jaune d'œuf. Décorer avec des amandes, des pépites de chocolat... Laisser lever 20 min

Enfourner thermostat 5/6 et laisser cuire 25 min.

Bon appétit !!!