

La recette des Manalas

Pour réaliser 4 à 5 Manalas.



Les ingrédients :

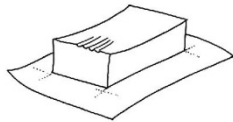
- 250 g de farine



- 50 g de sucre



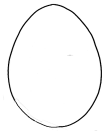
- 50 g de beurre



- 10 g de levure
de boulanger



- 1 œuf entier



- 1 jaune d'œuf



- 100 ml de lait



- 2 g de sel



- pépites de
chocolat

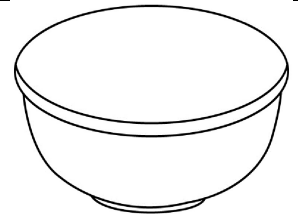


Les ustensiles :

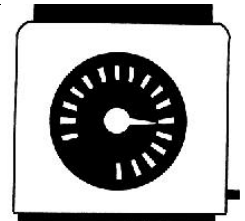
- un grand bol



- un saladier



- une balance



- un verre
mesureur



- du papier
cuisson



- une grande
plaque de
cuisson



Les étapes :

1	Dans un grand bol, délayer la levure de boulanger avec un peu de lait tiède et le sucre. Ajouter l'œuf et battre le tout. Ajouter le reste de lait et mélanger.	
2	Mélanger le sel et la farine dans un grand saladier. Incorporer le beurre coupé en dés du bout des doigts.	
3	Faire un puits dans la farine et ajouter le mélange lait/œuf. Pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte qui ne colle pas. Ajouter quelques cuillères de farine si nécessaire.	
4	Pétrir la pâte à la main sur le plan de travail fariné. Remettre la pâte dans le saladier, couvrir d'un linge humide et laisser doubler de volume à température ambiante (1h30 à 2 heures).	
5	Remettre la pâte sur le plan de travail et l'écraser légèrement avec les mains. La couper en 4 ou 5 morceaux égaux.	
6	Façonner un cylindre et le poser sur la plaque de cuisson. A l'aide d'un couteau, façonner la tête, couper les jambes et les bras du manala. Poser 2 pépites de chocolat pour les yeux et 3 ou 4 pour les boutons.	
7	Couvrir les plaques avec des linges humides et laisser doubler de volume à température ambiante (1/2 heure).	
8	Préchauffer le four à 220°C. Badigeonner les manalas d'un mélange de jaune d'oeuf et de lait.	
9	Mettre les manalas au four, baisser la température à 200°C et laisser cuire 15 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.	