

Les manneles

Les ingrédients:

- De la farine
- 1 sachet de levure
- Du lait
- Du sucre
- Du sel
- 1 œuf
- Du beurre
- 1 jaune d'œuf et
- 1 cuillère à soupe de lait



Les étapes:

- Mettez la levure, le lait, la farine et le sel. Mélangez, couvrez et laissez reposer 20 minutes.
- Faites fondre le beurre et ajoutez le sucre, le lait restant. Mettez les œufs et de la farine. Couvrez et laissez une demi-heure.
- Faites les manneles : formez la tête, les bras et les jambes. Laissez reposer 20 minutes
- Mettez du jaune d'œuf et faites les yeux avec des raisins et des pépites de chocolat.
- Mettez au four à 180 minutes pendant 20 minutes.

