

Manneles de la Saint Nicolas



Dessert **Facile**

Pour : 10 personnes

Préparation : 15 mn

Repos : 13 h

Cuisson : 20 mn

Ces petits bonhommes traditionnels peuvent se déguster avec un bon chocolat chaud !

Ingrédients

- 500 g de farine
- 1 sachet de levure - de boulanger déshydratée
- 100 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 jaunes d'oeufs
- 250 ml de lait
- 100 g de beurre
- 1 pincée de sel
- raisins - secs

Préparation

- 1 La veille, préparez la pâte avec la machine à pain. Mettez dans le fond de la cuve tous les ingrédients liquides (beurre, lait, jaunes d'œufs et sel) et sur le dessus terminez par les ingrédients solides (sucre, sucre vanillé, farine, levure). Lancez le programme pâte (1h10).
- 2 A la fin du programme, versez la pâte dans un saladier recouvert d'un film transparent et laissez-la quelques heures (voire une nuit) au réfrigérateur.
- 3 Le lendemain, divisez la pâte en petites boules d'environ 80 g chacune et formez les petits bonhommes.
- 4 Piquez des morceaux de raisins secs pour former les yeux et la bouche des bonhommes. Laissez lever à nouveau 1h30.
- 5 Préchauffez le four à 180°C, thermostat 6.
- 6 Dorez-les avec un jaune d'œuf dilué dans un peu d'eau.
- 7 Faites cuire les petits bonhommes pendant environ 20 minutes.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "[LA GUILLAUMETTE](#)". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

