

## MANALA DE ST NICOLAS

**6 PERSONNES.**

**600gr de farine, 1 sachet de levure sèche, 33cl de lait tiède  
55 gr de sucre, 1 œuf, 60 gr de beurre pommade, 1 jaune d'œuf  
Quelques pépites de chocolat, 1 c à soupe de lait, cerises confites.**

**Mettez la levure sèche dans le lait tiède et laissez reposer quelques Minutes.**

**Dans le bol de votre robot, mettez la farine, le sucre, le sel et l'œuf commencez à pétrir la pâte, ajoutez le mélange lait levure puis le beurre. Continuez à pétrir la pâte jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse souple mais non collante.**

**Mettez la pâte dans un saladier, couvrir d'un torchon, laissez lever la pâte pendant 90 mn, dans un endroit tempéré, jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.**

**Une fois qu'elle a bien levé, dégazez-la puis étalez la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.**

**Formez des bonhommes de ST Nicolas à l'aide d'un emporte-pièce bonhomme de grande taille.**

**Déposez les Manalas formés sur une plaque allant au four recouverte de papier sulfurisé.**

**Laissez lever de nouveau pendant 1 h dans un endroit chaud.**

**Préchauffez le four à 180°C.**

**Dans un bol, battre la cuillère de lait et le jaune d'œuf, dorez-les Manalas à l'aide d'un pinceau à pâtisserie.**

**Déposez 2 pépites de chocolat pour faire les yeux, 3 à 4 pépites pour faire les boutons de la veste, une cerise confite pour faire le nez, une cerise coupée en deux pour la bouche.**

**Enfournez 15 mn, laissez refroidir sur une grille avant de déguster.**

