

## La recette des manalas

### Ingrédients :

- 700g de farine
- 100 g de sucre
- 80g de beurre
- 40 cl de lait
- 1oeuf entier
- glaçage : 1 cuillère à soupe de lait + 1 jaune d'oeuf
- 1cuillère à café de sel bombée
- 20g de levure du boulanger
- 2 raisins secs

une pâte = 16 manalas



### Préparation :

1. Verse la farine dans le saladier
2. Ajoute le sucre
3. Ajoute le beurre coupé en morceaux
4. Verse le lait
5. Ajoute l'œuf
6. Ajoute le sel d'un côté et la levure de l'autre
7. Pétris la pâte à la main ou au robot
8. Laisse la gonfler 1h30/2h00
9. Partage la pâte en 16 morceaux égaux
10. Façonne les manalas : d'abord fais un boudin puis serre au niveau du cou, fais une entaille à l'autre extrémité pour les jambes puis une de chaque côté pour les bras.
11. Badigeonne-les avec le jaune d'oeuf mélangé à la cuillère de lait
12. Laisse-les encore monter une demie-heure
13. Préchauffe le four à 220 °C
14. Enfourne après avoir baissé le four à 200°C pour 15 min

Mise en page Léo Kohut !

