

Manalas de Saint-Nicolas

Pour 4 personnes

2h de préparation – 30 min de cuisson

Ingrédients

500g farine
3 œufs
150 g Beurre
1,5 DL de lait
1 sachet de levure chimique
110g sucre
Quelques gouttes d'extrait de levure
Une pincée de sel fin



Préparation :

Faire tiédir le lait y ajouter le beurre, le sucre, l'extrait de vanille et le sel. Incorporer la levure et laisser reposer dans un endroit tempéré pendant 20 mn.

Verser la farine dans un saladier, y ajouter la préparation liquide puis les œufs un à un. Pétrir jusqu'à obtenir une pâte bien souple.

Laisser lever pendant 1 heure.

Former les bonhommes et les badigeonner de jaune d'œuf pour qu'ils soient bien dorés.

Laissez lever pendant 1/2h puis faire cuire à 180° pendant 30 mn.

Conseils :

Les manalas sont des brioches traditionnelles que l'on sert le jour de la Saint-Nicolas en Alsace lors du goûter. Ces petits bonhommes sont servis avec du chocolat chaud et des clémentines.