

Mannele

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 600g de farine
- 60g de beurre
- 1 œuf entier
- 1 jaune d'œuf
- 20g de levure de boulanger
- 300ml de lait tiède
- 120g de sucre en poudre
- Pépites de chocolat noir



Recette :

- 1) Délayer la levure dans le lait tiède. Dans un saladier, verser la farine, le sucre et l'œuf. Mélanger et ajouter le beurre mou.
- 2) Pétrir puis ajouter le lait avec la levure.
- 3) Recouvrir le saladier d'un linge propre et laisser reposer 1h dans un endroit tempéré.
- 4) Pétrir la pâte une nouvelle fois et former des bonhommes. Les déposer sur du papier sulfurisé et les badigeonner de jaune d'œuf.
- 5) Ajouter les pépites de chocolat et enfourner pendant 15min à 180°C.

Bredele

Pour 30 pièces

Ingrédients :

- 220g de farine
- 150g de beurre
- 120g de sucre en poudre
- 75g de poudre d'amandes
- 1 œuf
- 2cc de cannelle en poudre
- 1cc de levure chimique



Recette :

- 1) Préchauffer le four à 160°C. Fouetter le beurre mou avec le sucre, verser l'œuf puis incorporer la cannelle et la poudre d'amandes
- 2) Incorporer la farine et la levure. Pétrir jusqu'à obtenir une pâte homogène. L'envelopper dans du film alimentaire et laisser la 2h au réfrigérateur.
- 3) Etaler la pâte sur un plan de travail fariné à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur une épaisseur de 3-4mm.
- 4) A l'aide d'un emporte-pièce, détailler les formes.
- 5) Disposer les formes sur un papier sulfurisé puis enfourner 10 à 15min.