



Les Gourmandises de Marina

MANALAS

Ingrédients :

- 500 g de farine
- 100 g de sucre semoule
- 100 g de beurre
- 1 paquet de levure boulangère en sachet
- 2 œufs entiers
- 1 jaune d'œuf
- 200 ml de lait
- 5 g de sel fin

Préparation :

Mélanger la farine et la levure dans un saladier. Faire tiédir le lait et y incorporer le beurre coupé en parcelle. Verser le lait avec le beurre sur la farine, ajouter le sucre en poudre et les œufs, et le sel. Pétrir la pâte. Laisser doubler de volume. Abaisser la pâte et utiliser un emporte-pièce pour découper les manalas. Badigeonner de jaune d'œuf et laisser à nouveau monter la pâte. Enfourner 15 minutes dans le four préalablement chauffé à 190°.

<http://re7demarina.canalblog.com/>