

## Mannelés

### Ingrédients

500 gr de farine

100 gr de sucre

100 gr de beurre

250 ml de lait

2 jaunes d'œufs

1 sachet de sucre vanillé

1.5 cuil à café de levure de boulanger déshydratée

1.5 cuil à café de sel

raisins secs pour les yeux

### La veille au soir

Faire tiédir le lait. Ajouter les jaunes d'œufs et bien mélanger. Incorporer la farine, le sucre, le sucre vanillé, la levure et le sel. Pétrir à la main, au robot ou à la MAP. Quand la pâte est amalgamée ajouter le beurre ramolli

Laisser lever environ 1h

Mettre le pâton dans un saladier et laisser dans la partie la moins froide du frigo toute la nuit

Le lendemain matin diviser la pâte en 12 pâtons de 80gr. Les bouler

Laisser reposer 5 à 10 mn ensuite donner la forme de petits bonhommes

Avec des raisins secs faites les yeux. Déposer les petits bonhommes sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé

Laisser lever à nouveau 1h30

Dorer les brioches à l'œuf ou au lait

Faire cuire four chaud 15 à 20 mn à 180°C

