



Manala / Männele **alsacien pour la** **saint Nicolas**

Ingrédients

(Pour environ 22 manalas)

- 1 kg de farine
- 200 g de sucre
- 2 oeufs
- 150 g de beurre
- 1/2 L de lait
- un peu de sel
- quelques gouttes d'arôme de citron (facultatif)
- 1 cube de levure

Faites tiédir une partie du lait et faites-y fondre la levure en ajoutant un peu de sucre.

Dans le bol de votre robot, versez les poudres : farine, quelques pincées de sel et le reste de sucre. Ajoutez le beurre presque fondu et mélangez à vitesse moyenne.

Versez le mélange levure/lait/sucre, puis le reste du lait (tiède c'est mieux) et enfin les oeufs. Vous pouvez ajouter quelques gouttes d'arôme de citron pour parfumer vos manalas.

Mettez la vitesse maximale et laissez jusqu'à ce que la pâte se décolle des bords. Ajoutez ensuite les pépites de chocolat.

Si la pâte remplit trop le bol, changez de récipient, puis couvrez et laissez monter une bonne heure ou plus dans un endroit chaud (mais pas trop sinon les pépites vont fondre) : ça doit vraiment gonfler !

Préparez des plaques de cuisson, avec papier sulfurisé ou feuilles de silicone et formez les manalas (voir schéma). Badigeonnez-les d'un jaune d'oeuf mélangé à 2 cuillères à soupe de lait.

Enfournez pendant 20 à 30 mn, il faut surveiller la cuisson, s'ils sont trop dorés ils seront trop secs.

Bon appétit ! :)

