Manalas au thermomix

Informations

Préparation : 15 min	Cuisson : 15 min	Durée : 30 min	Difficulté : 3/10
Ingrédients : 9	Etapes : 16	Astuces : 16	

Ingrédients

Pour les manneles thermomix:
600g de farine
330g de lait
60g de beurre mou
55g de sucre
1 oeuf
1 sachet de levure Décoration des manalas thermomix:
Pépites de chocolat
1 jaune d'oeuf
1CàS de lait

Etapes

Â»
Mettre le lait et la levure dans le bol du thermomix.
Â»
Régler 3 minutes sur 60°C à la vitesse 2.
Â»
Ajouter la farine, le sucre semoule, l'oeuf, le sel et le beurre à température ambiante.
Â»
Programmer 5 minutes en fonction épi.
Â»
Former une boule avec la pâte.
Â»
La couvrir avec un torchon sec et laisser lever environ 1 heure.
Â»
Dégazer la pâte.
Â»
Aplanir la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur une épaisseur de 1 cm environ.
Â»
Avec un emporte pièce, former des brioches en forme de bonhomme.
Â»
Mettre une feuille de papier sulfurisé sur la plaque de votre four.
Â»
Poser les bonhommes et les recouvrir d'un torchon sec pendant 1 heure 30, afin de les faire gonfler.
Â»
Préchauffer le four sur 180°C.

copyright omothermix - 2024
http://www.omothermix.com

Â»

Battre le jaune d'oeuf avec le lait.

Â»

Dorer les bonhommes à l'aide d'un pinceau de cuisine.

Â»

Mettre les pépites de chocolat pour former le visage.

Â»

Enfourner 15 minutes.

copyright omothermix - 2024
http://www.omothermix.com