

## PETIT SAINT NICOLAS "MANALA"



*Temps de préparation: 1h 18mn - Temps de cuisson: 15mn - Nombre de portions: 6*

### Ingrédients:

- 250g Lait écrémé
- 100g Beurre
- 100g Sucre en poudre
- 20g Levure fraîche
- 500g Farine de blé
- 2 Oeuf
- 0.5cc Sel

### Préparation:

- Mettre dans le bol 250g de lait écrémé, 100g de beurre coupés en morceaux, 100g de sucre, 20g de levure fraîche  
Mélanger 3 min/ 37°/ vitesse 1
- Ajouter ensuite 500g de farine de blé, 1 oeuf et 0.5cc de sel puis Pétrir pendant 3 minutes
- Former une boule puis place la dans une saladier préalablement beurré. Faire lever la pâte pendant 45 minutes
- Dégazer la pâte, former les petits saint Nicolas puis les décorer.
  
- Dorer avec le jaune d'oeuf. Puis faire monter encore pendant 20 minutes les petits Saint Nicolas avant de les mettre au four
- Placer ensuite au four à 180° pendant une vingtaine de minutes. Faire attention car chaque four est différent. Faites attention à qu'ils ne se dorent pas trop