

Mannele (bu eczki w. Miko aja)

Ingrédients

- 200g pe not ustego mleka
- 15g wie ych dro d y
- 500g m ki pszennej lub T45
- 2 jajka
- 10g soli
- 60g cukru
- 180g mas a

Préparation

1. To ju łgrudzie , a wi c kilka dni do wi tego Miko aja!
2. W tym roku proponuj łWam przepis na typowe bu eczki z wschodniej Francji, które spo ywa si łw wi tego Miko aja i które stanowi łidealne niadanie/podwieczorek z dobr łgor c łczekolad ł Sprz ł :U y em mojego Cooking Chef od Kenwood (z hakiem) do zrobienia bu eczek: kod FLAVIE = 3 akcesoria do wyboru gratis przy zakupie cooking chefa / kod FLAVIEDREAM = akcesoria do wa kowania i miska wielofunkcyjna + naczynie Le Creuset gratis przy zakupie Cooking chefa / wsp ł praca komercyjna.
3. Blacha perforowanaCzas przygotowania: odzina + minimum odzin odpoczynku + 20 minut pieczeniaDla 16 manneles : Sk adniki : pe not ustego mleka wie ych dro d y m ki pszennej lub T45 2 jajka soli cukru mas a Opcjonalnie: kawa ki czekolady Przepis : Na dnie misy robota wlej mleko i dodaj pokruszone dro d e.
4. Przykryj m k , a nast pnie dodaj jajka, sól i cukier.
5. Wyrabiaj przez co najmniej 15 do 20 minut na ma ych obrotach, aby uzyska łdobrze jednolite ciasto, które odchodzi od cianek misy.
6. Nast pnie dodaj pokrojone w ma e kawa ki mas o i wyrabiaj ponownie przez oko o dziesi łminut, ciasto powinno by łg adkie i elastyczne.
7. Pozw ł ciastu odpocz łprzez 30 minut w temperaturze pokojowej, a nast pnie umie łje w lodówce na co najmniej odziny (mo esz zostawi łna noc).
8. Nast pnie podziel ciasto na 16 równych kawa ków o wadze oko o i dodaj kawa ki czekolady do niektórych, je li chcesz.
9. Formuj kulki.
10. Ka d łkulk łrozwa kuj w d ugo .
11. Uformuj g ow , nie kroj c ciasta.
12. Nast pnie u yj no a, aby wyci łnogi i ramiona.
13. Pozw ł manneles rosn łprzez oko o 1,odziny w temperaturze pokojowej.
14. Nast pnie piecz w piekarniku nagrzanym do 180°C przez 20 minut.
15. Je li chcesz, po wyj ciu z piekarnika mo esz doda łkawa ki czekolady, aby stworzy łoczy dla swoich manneles.
16. Pozw ł im ostygn , a nast pnie smacznego!