

Recette lapins en pâte sucrée :

Ingrédients biscuits :

50gr de beurre ramoli

1 cuillère à soupe de sucre roux

½ cuillère de sel fin

500gr de farine

½ cube de levure de boulanger

3dl de lait tiède

1 œuf battu pour dorer

Raisins secs ou pépites de chocolat pour les yeux



⇒ *Pour l'atelier nous avons utilisé la pâte qui avait été déjà faite par mes soins le matin même afin de pouvoir la laisser « lever ».*

1. Dans un bol (ou saladier) mélanger la farine, le sucre, le sel, le lait tiède et le beurre ramoli (presque fondu).
2. Mélanger au robot mixeur avec le crochet à pâte ou à la main durant 3-4 minutes.
3. Bien mélanger.
4. Rajouter le ½ cube de levure (sorti du frigo au moins 15 min avant).
5. Emietter la levure et mélanger la pâte durant 4-5 min.
6. Laisser reposer 5-6 minutes et remalaxer 3-4 min.
7. Former une boule et recouvrir d'un torchon humide durant 2-3 heures.
8. Former vos « lapins » et laisser reposer durant 30 min.
9. Préchauffer votre four à 200°.
10. Battre l'œuf et badigeonner les lapins avant de les enfourner durant env.20 min à 180° à chaleur tournante.

⇒ Laisser refroidir un peu et dégustez !!!!



Recette biscuits lapins à la vanille ou œufs de Pâques :

Ingrédients :

125 gr sucre

1 œuf

125 gr beurre

1 pincée de sel

1 sachet de sucre vanillé

1 cuillère à café de vanille liquide

250 gr farine



Pour le glaçage au chocolat :

Chauffer en bain marie une tablette de chocolat blanc de ménage (180gr).

Rajouter du colorant « liposoluble » pour chocolat et verser le mélange dans une poche à douille ou plusieurs si l'on souhaite faire plusieurs couleurs.

Décorer les lapins quand ceux-ci sont sortis du four et sont déjà refroidis.

1. Préchauffer le four à 250 degrés.
2. Mélanger le beurre et l'œuf. Rajouter le sucre et la pincée de sel ainsi que le sucre vanillé et la vanille liquide.
3. Mélanger au fouet durant quelques minutes.
4. Rajouter peu à peu la farine et former une boule.
5. Déposer 1h au frigo.



Faites vos formes « lapins » avec un emporte pièce ou œufs de Pâques.

Enfourner env.10 min à 180-200 degrés.

