



Réalisation et photos : Brigitte Carrère. Milan Presse 2022

Tes lapins au cœur

chocolat

milan

1/ Dans un saladier, bats ensemble l'œuf, le sucre et le sel. Verse la farine, mélange avec les doigts.

2/ Ajoute le beurre, malaxe la pâte jusqu'à ce qu'elle forme une boule souple. Couvre-la et mets-la au frais pendant 30 min. Préchauffe le four à 170 °C.

3/ Partage la pâte en une vingtaine de boules. Enfonce un petit œuf en leur centre. Donne-leur une forme de gros œuf.

4/ Avec des ciseaux, découpe deux triangles (les oreilles) dans leur partie étroite. Avec une pique en bois, creuse les oreilles et réalise les yeux. Fais cuire 15 à 20 min.

Astuces

- Tu peux garnir tes lapins avec des dragées colorées, des amandes, des noisettes, des cacahuètes enrobées ou même un simple carré de chocolat !
- La pâte peut être parfumée aux zestes d'orange ou de citron.



Cette recette est offerte par le magazine **Julie**

Facile !	
Pour 20 biscuits	35 min.
Pour la pâte	
• 270 g de farine	
• 100 g de beurre mou	
• 100 g de sucre	
• 1 œuf	
• 2 pincées de sel	
• 1 vingtaine de petits œufs en chocolat	