



RECETTE :
LAPINS EN BISCUITS AU CHOCOLAT

ETAPE 1 : REALISATION DES LAPINS

INGREDIENTS :

4 oeufs

100 g de sucre

4 cuill. à soupe de cacao en poudre

1 cuill. à café de levure en poudre

1 pincée de sel

1/2 citron

70 g de farine

des petits moules en forme de lapins

1/ Pressez le citron et râpez le zeste.

2/ Séparez les blancs des jaunes. Battez vigoureusement les jaunes et le sucre ensemble jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux. Salez et incorporez le zeste de citron. Battez de nouveau.

3/ Mélangez la farine et la levure. Ajoutez le cacao et mélangez à nouveau. Incorporez la préparation à la première.

4/ Battez les blancs en neige. Ajoutez-les à la spatule en bois à la préparation.

5/ Beurrez des petits moules en forme de lapin.

Garnissez-en de la pâte. Enfournez et laissez

cuire 20 minutes dans le four préchauffé à 200°C.

ETAPE 2 : REALISATION DU GLACAGE

INGREDIENTS :

200 g de sucre glace

1 blanc d'oeuf

le jus de 1/4 de citron

1 goutte de colorant alimentaire rouge

10 g de chocolat noir

1/ Fouettez jusqu'à obtention d'une crème blanche et lisse tous les éléments du glaçage (sauf le chocolat). Ce glaçage prend à température ambiante.

2/ Faites fondre le chocolat noir.

3/ Confectionnez les yeux avec le glaçage blanc et mettez une pointe de chocolat à l'aide d'un pinceau pour faire l'intérieur des yeux.

4/ Dans le glaçage restant, ajoutez une goutte de colorant rouge puis décorez les oreilles, le museau, le bout des pattes et la queue.