


Lapins à croquer

De délicieux petits sablés chocolatés...à croquer !

environ 50 pièces

 Débutant

 up to 60 Min.



- 1 Dans un récipient (ou la cuve de votre batteur), mélangez la levure à la farine. Ajoutez tous les ingrédients pour la pâte nature et travaillez au batteur (crochets) d'abord à vitesse lente puis maximum jusqu'à obtention d'une pâte.
- 2 Pétrissez rapidement à la main sur un plan de travail légèrement fariné afin d'obtenir une pâte lisse et homogène.
- 3 Divisez la pâte en 4 portions. A chaque portion, ajoutez du cacao en poudre de façon à obtenir 3 pâtes colorées, de la plus claire à la plus foncée : ajoutez ½ c. à café dans une portion, 1 ½ c. à café dans la seconde et ajoutez le reste du cacao dans la 3ème. La 4ème portion restera nature. Enveloppez les boules de pâte dans du film alimentaire, puis placez au frais pendant env. 30 min.
- 4 Tapissez la plaque de votre four de papier cuisson. Préchauffez le four.

Four électrique : 180 °C

Four à chaleur tournante : 160 °C

Ingrédients:

Matériel:

papier cuisson
emporte-pièces (en forme de lapins, de poules...)

Pour la pâte nature :

250 gr. de farine de blé
1 c. à c. rase de Levure Chimique Dr.Oetker
75 gr. de sucre
1 sachet de Sucre Vanillé Dr.Oetker
zestes rapés d'une orange non traitée
1 gr. de sel
1 oeuf
125 gr. de beurre pommade (mou)

Pour la pâte chocolat:

10 gr. de cacao en poudre

Pour la décoration:

billes de sucre colorées



5 Sur un plan de travail légèrement fariné, abaissez chaque portion de pâte sur une épaisseur d'env. 3 mm. Découpez des formes à l'emporte-pièce puis déposez-les sur la plaque.

6 Placez au four et faites cuire chaque fournée :

Position de la grille : Milieu

7 Sortez les sablés du four, glissez-les sur une grille et laissez refroidir.

8 Décorez vos lapins avec des billes en sucre, ou nappez-les d'un glaçage au sucre (sucre glace additionné d'un peu de lait) ou encore avec du chocolat fondu.

Conseils

- vous pourrez conserver vos sablés au moins 3 semaines dans une boîte hermétique.

