

Recette : LAPINS EN BISCUITS AU CHOCOLAT

Ingrédients

4 œufs
100 g de sucre
4 cuill. à soupe de cacao en poudre
1 pincée de sel
½ citron
70 g de farine
1 cuill. à café de levure en poudre

Pour le décor :

Glacage au sucre :
200 g de sucre glace
1 blanc d'œuf
Le jus d'un ¼ de citron
1 goutte de colorant alimentaire rouge



Temps de préparation : 25 mn

Temps de cuisson : 20 mn

(Préchauffez le four à 200°C)

Préparation

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 cette préparation à la préparation précédente.
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. Enfourez et laissez cuire 20 minutes.

Le glacage

6. Fouettez jusqu'à obtention d'une crème blanche et lisse tous les éléments du glacage. Ce glacage prend à température ambiante.
7. Faire fondre 10 gr de chocolat noir.
Confectionner les yeux avec le glacage blanc et mettez une pointe de chocolat noir à l'aide d'un pinceau pour faire l'intérieur des yeux.

Dans le glacage restant, ajoutez une goutte de colorant alimentaire rouge puis décorer les oreilles, le museau, le bout des pattes et la queue.