

Lapins au chocolat

environ 16 pièces



un peu d'expérience souhaitée

up to 40 Min.



1 Préliminaires:

Tapisser 2 plaques de papier de cuisson.

2 Préparer:

Mélanger dans une terrine la farine, la levure, le sel, le sucre et le sucre vanillé. Ajouter les œufs, le lait et le beurre, travailler le tout au batteur électrique (crochets) pendant env. 10 minutes pour obtenir une pâte lisse et homogène. Réserver 32 gouttes de chocolat pour la décoration. Incorporer rapidement à la pâte les gouttes de chocolat restantes. Couvrir et laisser lever au chaud jusqu'à ce que la pâte double de volume.

Diviser la pâte en 16 portions d'env. 80 g. Découper environ un tiers de chaque portion pour former la tête et une boulette pour la queue des lapins. Pour le corps des lapins, modeler chaque portion de pâte en rouleau, amenuiser et entailler légèrement les extrémités pour les pattes. Assembler les différents éléments pour former les lapins. Poser les lapins sur les plaques tapissées de papier de cuisson, couvrir et laisser encore lever pendant une demi-heure.

Préchauffer le four:

Four électrique: environ 200 °C

Four à chaleur tournante: environ 180 °C

Ingrédients:

Plaque:

Pâte levée:

500 g de farine
1 sachet de Levure Séchée de Dr. Oetker
1 CC de sel
70 g de sucre
1 sachet de Sucre Vanillé Dr. Oetker
2 œufs
2 dl de lait
125 g de beurre
225 g de Chunks au chocolat au lait Dr. Oetker

Pour badigeonner:

1 jaune d'œuf
1 CS de lait

Décoration:

de Chunks au chocolat au lait Dr. Oetker

3 Badigeonner:

Battre le jaune d'œuf avec le lait, en badigeonner les lapins. Presser deux gouttes de chocolat dans la pâte pour former les yeux. Cuire les lapins dans la partie inférieure du four pendant env. 10 -15 minutes.

Four électrique: environ 200 °C

Four à chaleur tournante: environ 180 °C

Hauteur: dans la partie inférieure

Temps de cuisson: environ 10 - 15 minutes

Retirer les lapins du four, les laisser refroidir brièvement sur une grille et les servir tièdes.