



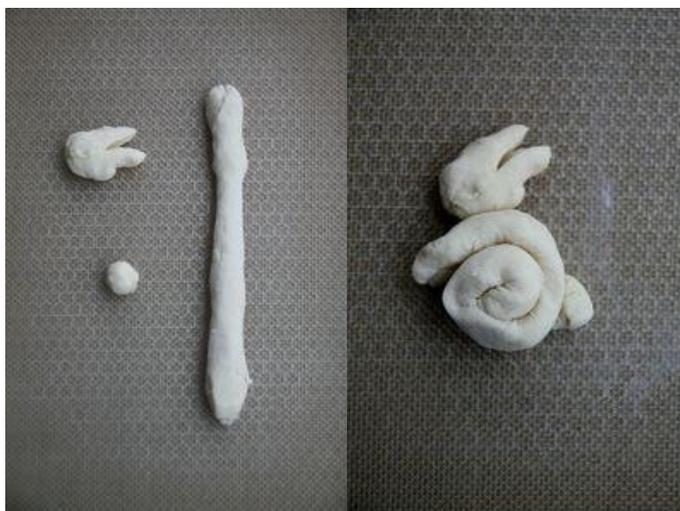
LAPINS BRIOCHE



Ingrédients : 500gr de farine T45, 60gr de beurre fondu, 300ml de lait tiède, 1 sachet de levure sèche, 1 œuf, 2 c. à soupe de sucre, 1/2 cc de sel (moi j'en ai mise 1 entière), 1 œuf pour la dorure (moi, j'ai utilisé seulement le jaune).

Délayez la levure dans le lait tiède puis mettez tous les ingrédients dans votre machine à pain (dans l'ordre préconisé par le fabricant) ou robot muni d'un crochet. Vous pouvez également la travailler au batteur électrique et la laisser lever 1 heure environ (ou toute la nuit).

J'ai obtenu environ 1kg de pâte, j'ai découpé des boules de 45gr environ pour chaque lapin. J'ai formé une petite boule pour la queue, un autre bout dont j'ai coupé une extrémité avec des ciseaux et, avec la pâte restante, j'ai formé un boudin pour le corps.



<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2013 ©That's Amore! Tous droits réservés.



J'ai obtenu 18 lapins au total. Avant d'enfourner, badigeonnez-les avec le jaune d'oeuf et faites cuire 15 à 20 minutes dans un four préchauffé à 180°.