



Lapins de la ferme

Mets dans un saladier :

- 300 g de farine,
- 100 g de sucre,
- 1 petite cuillère de levure,
- 200 g de beurre,
- et 2 oeufs.

Mélange bien tous ces ingrédients du bout des doigts et pétris bien la pâte obtenue.

Laisse reposer 1 heure au frais.

Etale la pâte au rouleau sur 1 cm d'épaisseur. Forme les gâteaux à l'aide d'un couteau et du modèle du lapin que tu auras reporté sur du carton.

Badigeonne d'un jaune d'oeuf la surface de chaque gâteau et parsème de sucre en grain.

Fais cuire environ 20 minutes au four 180° et bon appétit.