

Petits lapins choco

30 pièces    un peu d'expérience souhaitée  up to 12 Min.



Ingrédients:

Pour le glaçage:

1 sachet Glaçage au Chocolat de Dr. Oetker

Pour la décoration:

Décors Arc-en-ciel de Dr. Oetker

Pour la pâte:

1 préparation pour Zandkoekjes
225 g de beurre

Recouvrez la plaque de cuisson de papier de cuisson.

- 1 Battez le beurre en crème dans un récipient et ajoutez le mélange pour pâte.
- 2 Pétrissez la pâte au mixer avec crochets ou à la main jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte.
- 3 Divisez la pâte en 3 parties égales. Sur un plan de travail légèrement fariné, roulez chaque morceau de pâte en un rouleau de 20 cm. Mettez-les au réfrigérateur pendant 15 min.
- 4 Préchauffez le four:

Four électrique 170 °C

Four à chaleur tournante 150 °C

Temps de cuisson: 15 - 20 minutes

- 5 Coupez les rouleaux en tranches égales (épaisseur 1 cm) et posez-les sur la plaque de cuisson. Prévoyez assez d'espace entre chaque biscuit (3 - 5 cm).



Dr. Oetker n.v

- 6 Mettez la plaque à mi-hauteur dans le four et faites cuire env. 15 - 20 min. Les sablés seront moelleux quand ils sortent du four. Laissez-les refroidir. Procédez la même manière avec la seconde portion de pâte.

- 7 Préparez le glaçage au chocolat comme indique sur l'emballage. Trempez les extrémités dans le glaçage. Décorez avec les décorations Décors Arc-en-Ciel selon vos goûts. Disposez sur une grille et laissez prendre.

