

Un lapin en pâte à tresse pour Pâques

1. *Préparer la pâte à tresse:* Dans un bol, mélanger la farine et le sel. Ajouter le beurre fondu et la levure.
2. Couvrir avec un torchon propre et laisser lever 1 heure dans un endroit chaud.
3. Prendre une grosse boule de pâte et l'aplatir légèrement pour faire le corps du lapin.
4. Pour la tête: Faire une boule plus petite et la fixer au corps.
5. Faire les oreilles : Rouler deux longs morceaux de pâte et les poser sur la tête.
6. Insérer les raisins secs à la place des yeux pour donner un joli regard au lapin.
7. Préchauffer le four à 180°C et infourner pendant 25 à 30 minutes, jusqu'à ce qu'il soit bien doré.

Welche Zeile passt zum Bild?

