

Pour les Enfants...

Ingrédients

CUPCAKES FACILES :

120 grammes de beurre
120 grammes de sucre
140 grammes de farine
2 oeufs
1/2 sachet de levure
1 cuillère à café de bicarbonate
3 cuillères à café de lait
1 cuillère à café de zestes de citron
(ou Vanille)



Préparation

CUPCAKES FACILES :

Préchauffez votre four à 200°C
(thermostat 6).

Faites fondre 120 gr de **beurre**. Ajoutez
120 gr de **sucre** dans un cul de poule.

Ajoutez 2 **œufs**, puis 140 gr **farine**, 1 càc
de **bicarbonate** et 1/2 sachet de **levure**.

Mélangez la préparation afin d'obtenir
une pâte lisse.

Ajoutez 3 càs de **lait** et un peu de **vanille**
ou 1 càc de **zestes de citron**.

Remplissez les moules à cupcakes au 3/4
et placez les dans le four à 200°C durant
environ 20 minutes.

Laissez refroidir avant de démouler et
décorez !



FIGURINES DE LAPIN EN BISCUIT :

125 grammes de beurre
2 jaunes d'œufs
100 grammes de sucre glace très fin
100 grammes de sucre
500 grammes de farine
60 millilitres de lait
Sel

et un emporte
pièce lapin !



FIGURINES DE LAPIN EN BISCUIT :

Préchauffez votre four à 190°.

Mélangez 125 gr de **beurre** en
pommade, 2 **jaunes d'œuf**, 100 gr de
sucre glace bien fin, 100gr de **sucre**.

Ajoutez un peu à la fois 500 gr de **farine**
tamisée, 1 pincée de **sel** et 60 ml de **lait**
afin d'obtenir une pâte souple.

Enveloppez la pâte dans un film
transparent, laissez reposer 1h. Abaissez,
ensuite, la pâte afin d'obtenir une
épaisseur de 3 mm.

Découpez les biscuits avec un emporte
pièce lapin et enfournez 10 minutes !

