

Pâte pour 8 lapins de Pâques

1 kg. de farine, + 1 c.s. de sel. Mélanger.

5 dl. de lait faire tiédir dans une casserole

125 g. de margarine ou beurre. ajouter, faire fondre.

40 gr. de levure (1 cube) + 1 c.s. de sucre, à délayer dans le lait.

Faire un trou au milieu de la farine, verser le contenu de la casserole.

Secouer 3 min. énergiquement le Topiware.

(Marianne : taper, pétrir sur la table pendant 3 min. environ.)

(Marie-Josée : mettre de l'eau à 45 ° dans l'évier et y poser le récipient fermé. Attendre que le couvercle saute Flop!)

(Marianne: laisser lever 1 h.)

(Marie-Josée: mettre au frigo couvercle posé dessus 1 h.)

Façonner

Dorer avec 1 jaune d'oeuf.

15 - 20 min. au milieu du four préchauffé. (200 °)

