

Craquelins aux lapins de Pâques

Préparation : env. 15 minutes

Temps de repos au frais: env. 2 heures

Cuisson: 10-15 minutes

Ingrédients :

- 2 blancs d'œufs (ceux dont le jaune a servi à dorer la tresse de Pâques)
- 1 pincée de sel
- env. 100 g de lapins de Pâques (clairs)
- 200 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanille (pas celui qui est vanillé à l'arôme chimique)
- 1 pincée de cannelle ou autre épice
- 200 g de noisettes

Râper les restes de lapins de Pâques et les noisettes ou les hacher rapidement au robot.

Battre les blancs en neige avec le sel.

Mélanger les sucres avec le chocolat et les noisettes et les incorporer aux blancs en neige.

Pétrir rapidement pour obtenir une pâte homogène.

Former deux rouleaux de pâte, les emballer dans un film plastique et les mettre au frigo pendant environ 2 heures.

Couper des rondelles, les poser sur les plaques chemisées de papier cuisson.

Cuire pendant 10-15 minutes dans le four préchauffé à 200°.

Les craquelins devraient être croquants à l'extérieur et légèrement moelleux à l'intérieur, mais ils sont délicieux même quand ils sont un peu trop cuits.

