



# Gâteau de lapins en chocolat

 végétarien

## Ingrédients

Pâtisserie sucrée

Donne env. 12 parts

pour 1 moule à charnière d'env. 24 cm de Ø

	beurre et farine pour le moule
50 g	de noisettes
150 g	de lapins en chocolat
3	œufs
1 pincée	de sel
140 g	de beurre mou
100 g	de sucre
140 g	de farine
½ cc	de poudre à lever
1 dl	de lait
1	petit lapin de Pâques
	Cacao en poudre pour la décoration

**Produits Migros parfaits pour cette recette**

## À vos tabliers!

**Préparation:** env. 20 minutes

**Cuisson au four:** env. 45 minutes

**Refroidissement**



**Total:**

**2 h 5 min**

1

Beurrer et fariner le moule.

2

Préchauffer le four à 180 °C. Hacher grossièrement les noisettes et casser le chocolat.

3

Séparer les blancs d'œuf des jaunes. Monter en neige les blancs salés. Réserver au frais. Travailler en mousse le beurre et le sucre. Incorporer les jaunes d'œuf. Mélanger la farine avec la poudre à lever, ajouter et remuer jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Ajouter le lait puis le chocolat et les noisettes. Incorporer les blancs en neige. Verser dans le moule. Cuire env. 45 min au milieu du four. Tester la cuisson.

Su  
Qu  
No

Le  
be

Te  
Fai  
fle

...

...

...

☆☆☆

☆☆☆

☆☆☆

(http

(http

(http

quee

beur

farin

nois

fleur

104€



Sortir le gâteau du four. Laisser reposer 10 min. Y déposer le lapin et laisser fondre. Laisser refroidir. Selon les goûts, saupoudrer de cacao.

Recettes: Margaretha Junker

## Les p'tits trucs

Préparer le gâteau avec des morceaux de lapins en chocolat au lait, blanc ou noir, peu importe!