



Petits lapins de Pâques briochés, Bio, sans gluten, sans oeufs



Plus de détails et de recettes

: <http://allergiquegourmand.over-blog.com/>

Allergène présent: le lait

Garantis sans: oeufs, blé, gluten, soja, fruits à coque, arachide...

Temps de préparation: 15 min

Temps de

repos: 2h00

Temps de cuisson: 20 min

Ingrédients:

- 140 g de farine de riz bio
- 100 g de fécule de tapioca bio
- 4 g de gomme de guar bio
- 40 g de sucre non raffiné bio
- 30 g de noix de coco en poudre bio
- 70 g de beurre bio
- 4 petits suisses bio
- pépites de chocolat "sans"



Dans le bol du robot pâtissier, mettez la farine, la féculé, la gomme de guar, le sucre, la noix de coco puis les petits suisses, la levure de boulangerie. Lancez le pétrissage à petite vitesse, 5 min. Arrêtez, ajoutez le beurre en morceaux puis reprenez le pétrissage 5 min à grande vitesse. Sortez la pâte du bol, divisez-la en plusieurs morceaux et formez des petites boules.

A l'aide d'un ciseaux, donnez deux incisions vers le centre, à la surface de la pâte, pour former les oreilles des lapins. Redressez-les puis formez bien le corps, la tête et la petite queue.

Avec les pépites de chocolat, faites les yeux et la bouche.

Placez les lapins sur la plaque du four recouverte de papier cuisson. Laissez gonfler 2h00 à l'abri des courants d'air.

Préchauffez le four à 180°

Enfournez les petites brioches pour 20 min. Le temps peut varier en fonction de l'épaisseur des lapins.

Sortez la plaque et laissez refroidir.

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur Zodiosphere.fr