



Desserts

Lièvres de Pâques à la cannelle et smarties

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 croissants (rouleau de pâte)
50 grammes de beurre (à température ambiante)
1 cuillère à café de extrait de vanille
100 grammes de sucre en poudre
80 grammes de sucre brun
1 poignée smarties
4 cuillères à café de cannelle
2 cuillères à soupe de lait

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 180°C.

Mélangez le beurre avec la cannelle et le sucre brun. Déroulez la pâte à croissant et tartinez-la sur toute la surface avec le mélange de beurre.

Roulez la pâte sur le côté le plus long en un gros rouleau et gardez environ 5 centimètres déroulés. Coupez 4 rouleaux dans la pâte et pliez le morceau déroulé en guise d'oreilles.

Déposez les lièvres sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et enfournez durant 12-15 minutes.

Entretemps préparez le glaçage en mélangeant le sucre en poudre avec le lait et l'extrait de vanille.

Retirez les lièvres du four et couvrezles avec un peu de glaçage. Faites 2 yeux et un nez avec les smarties.

Ustensiles de cuisine

Four

