



## LAPINS EN PÂTE FEUILLETÉE

OVO



## LAPINS EN PÂTE FEUILLETÉE OVO

### INGRÉDIENTS

- 2 rouleaux de pâte feuilletée (env. 300 g chacun)
- 200 g d'Ovomaltine Crunchy Cream
- 20 œufs de Pâques Ovomaltine

### PRÉPARATION

1. Tartiner une pâte feuilletée d'Ovomaltine Crunchy Cream, en laissant 1 cm vide sur les bords longs.
2. Badigeonner ces bords vides avec un peu d'eau.
3. Poser la deuxième pâte feuilletée par-dessus.
4. Aplatir les bords longs avec une fourchette.
5. Couper la pâte feuilletée en bandes de 1,5 cm de large (18 à 20 bandes).
6. Torsader les bandes de pâte deux fois de manière à former un cercle avec un trou en bas. Les deux extrémités doivent ressembler à des oreilles en haut.
7. Faire cuire les lapins en pâte feuilletée dans un four préchauffé à 180 °C (chaleur de sole/voûte) pendant env. 15 à 20 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
8. Sortir les lapins en pâte feuilletée OVO du four et laisser refroidir un peu.
9. Juste avant que les lapins ne soient complètement refroidis, placer un œuf de Pâques Ovomaltine sur chacun en guise de queue, appuyer un peu et laisser ensuite les lapins en pâte feuilletée OVO refroidir complètement. Déguster frais.