

Pâtisser avec les enfants:

Petits nids de Pâques

Poser les petits moules, l'ouverture vers le bas, sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Dérouler la pâte avec le papier, saupoudrer de sucre et aplatir légèrement avec le rouleau à pâtisserie. Avec des ciseaux de cuisine, couper la pâte avec le papier en 6 rondelles d'env.

Petits nids de Pâques

Pour 6 petits moules d'env. 8 cm Ø

1 pâte feuilletée rectangulaire abaissée (env. 25 x 42 cm)

2 cs de sucre

Herbe de Pâques

Petits œufs en sucre

Petits lapins en chocolat



12 cm de Ø chacune. Inciser ensuite en étoile sur env. 4 cm chaque rondelle vers le centre env. 16 fois. ❶

Poser les rondelles incisées, côté papier vers le bas, sur les petits moules et mettre au frais env. 15 min. ❷

Cuire au four: 12 min. au milieu du four pré-



chauffé à 220°C. Sortir, laisser légèrement refroidir, démouler délicatement et retirer le papier. Poser les petits nids sur la même plaque et terminer la cuisson pendant env. 3 min. Laisser refroidir sur une grille et garnir d'herbe de Pâques, de petits lapins et d'œufs en sucre.

Conseil: utiliser les petits nids de Pâques comme décoration de table.

Petits lapins Coop, chocolat au lait ou chocolat blanc, le lot de 6, 90 g, 3.50; Petits œufs en sucre Disch, 250 g, 1.95.



Lapin assis Coop, chocolat au lait ou chocolat blanc, 40 g, 1.20



Petit canard Coop, chocolat au lait ou chocolat blanc, 40 g, 1.20

