***Pain au lait lapin de Pâques***

**Pour 10 petits lapin**

1 œuf

300ml de boisson à l'amande (ou de lait)

1 cuil à soupe de rhum

1 pincée  de sel

50g de sucre

500g de farine de blé

100g de beurre mou

10g de levure de boulangerie

1 œuf battu pour la dorure

Dans la cuve du robot versez la farine, ajoutez le sel, le sucre et la levure en veillant à ce qu'elle ne touche ni le sel ni le sucre. Commencez le pétrissage et incorporez la boisson à l'amande, le rhum et l'œuf.

Quand la pâte commence à se former ajoutez le beurre mou coupé en morceaux. Continuez le pétrissage pendant une dizaine de minutes. Formez une boule couvrez-la d'un torchon propre et laissez-la lever à température ambiante pendant 1h à 1h30.

Divisez la pâte en 10 petits pâtons en formez des petits boudins allongés.

Dans chaque pâton détaillez en 5 morceaux, un pour la tête, un pour la queue, un pour les oreilles et un pour le corps:

      -Pour le corps, formez un boudin d'une vingtaine de centimètre puis enroulez-le sur lui même pour former un escargot en laissant l'extrémité externe du boudin se décoller du corps.

      -Pour la tête et la queue, façonnez deux petites boules de pâte, la plus grosse formera la tête et l'autre la queue.

        -Pour les oreilles, formez un petit boudin et pliez-le en deux.

Assemblez vos petits lapins sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, badigeonnez-les à l’œuf battu et laissez-les gonfler pendant environ 1 heure à température ambiante.

Préchauffez le four à 180°C, juste avant d’enfourner les pains au lait passez une deuxième couche de dorure puis faites les cuire à 180°C pendant 10-12 minutes.