



ENSEMBLE DE RECETTE

Appât de lapin magique - 7 PC

SAUPOUDREZ L'APPÂT À L'EXTÉRIEUR AVANT LE JOUR DE PÂQUES,
POUR AIDER LE LAPIN À TROUVER SON CHEMIN!

- Comprend : Estampes à biscuits en forme de lapin, de carotte et d'œuf de Pâques
· Carte de recette · 1 pot de paillettes magiques - 2 pochoirs en forme de patte de lapin

ENSEMBLE DE RECETTE

Appât de lapin magique



ÉTAPE 1: PRÉPARER L'APPÂT MAGIQUE POUR LAPINS

Utilisez la recette spéciale incluse. Il suffit d'ajouter de l'avoine (ou de remplacer par le maïs soufflé) et des carottes râpées (facultatif).

POCHOIR en forme
de patte de lapin
INCLUS!

REMARQUE: LES PAILLETES NE SONT PAS DESTINÉES À
LA CONSOMMATION HUMAINE.



ÉTAPE 2: FAIRE LA PÂTE À BISCUIT

en utilisant la recette spéciale incluse. Découpez et estampez des formes dans la pâte avec les estampes à biscuits de Pâques. Faites-les cuire! Dégustez avec tout le monde!

ÉTAPE 3: SAUPOUDRER DE L'APPÂT MAGIQUE POUR LAPIN. ALLEZ DORMIR ET PATIENTEZ!

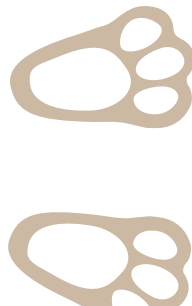
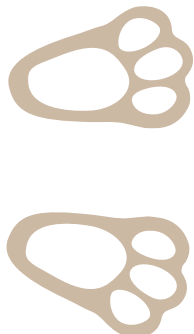
POUR LES PARENTS: Utilisez le pochoir en forme de patte de lapin inclus pour créer une scène magique dont les petits se souviendront! Retirez le pochoir de la carte de recette. Placez le pochoir sur une surface plane. Saupoudrez légèrement les pochoirs avec de la farine (un tamis à farine donne les meilleurs résultats). Soulevez le pochoir et répétez l'opération pour créer une piste de lapins.



ENTRETIEN ET UTILISATION DES TAMPONS:

Laver à la main dans de l'eau chaude savonneuse.

Sécher soigneusement avant et après chaque utilisation.



SAUPOUDREZ À L'EXTÉRIEUR AVANT LE JOUR DE PÂQUES
POUR AIDER LE LAPIN À TROUVER SON CHEMIN

APPÂT MAGIQUE POUR LAPINS

Petit lapin actif a beaucoup à faire,
car il doit laisser des friandises pour tous les autres enfants!
Saupoudrez l'appât à l'extérieur avant le jour de Pâques,
pour aider le lapin à retrouver son chemin!

RECIPÉ

1 cuillère à thé de paillettes colorées (incluses)
Ajouter: 1/4 de tasse d'avoine
1 cuillère à soupe de carottes râpées
(facultatif)

NON DESTINÉE À LA
CONSOMMATION HUMAINE

BUNNY
PAW PRINT
STENCILS



IT'S MORE
THAN BAKING... IT'S
MEMORY MAKING

UTILISEZ DES ESTAMPES À BISCUITS POUR CRÉER LA GÂTERIE PARFAITE QUE TOUT LE MONDE APPRÉCIERA!

- ESTAMPES À BISCUITS -
CRÉEZ DES GÂTERIES SUCRÉES QUE
TOUT LE MONDE VOUDRA MANGER!

RECETTE DE BISCUITS AU SUCRE

1 tasse (237 ml, 240 g) de beurre ramolli	1/2 cuillère à thé (3 ml) de vanille
1/2 tasse (118 ml, 50 g) de sucre en poudre	2-1/4 tasses (591 ml, 300 g) de farine tout usage
1/2 tasse (118 ml, 100 g) de sucre	1/2 cuillère à thé (3 ml, 1 g) de crème de tartre
1 œuf	1/2 cuillère à thé (3 ml, 1 g) de bicarbonate de soude

Chauffer le four à 375°F. Combiner le beurre, le sucre en poudre et 1/2 tasse de sucre dans un grand bol. Battre à vitesse moyenne, en raclant souvent le bol, jusqu'à ce que le mélange soit crémeux. Ajouter l'œuf et la vanille et continuer à battre jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Réduire la vitesse à faible, ajouter la farine, la crème de tartre et le bicarbonate de soude. Battre jusqu'à ce que la pâte forme une boule. Diviser la pâte en deux, étaler sur une planche enfarinée et découper avec votre emporte-pièce. Faire cuire de 7 à 9 minutes ou jusqu'à ce que les bords soient légèrement dorés.



#2095
©2023 R&M International
Pipersville PA 18947 USA
morethanbaking.com
Made in China

FAITES PLUS QUE DE
LA PÂTISSERIE...
CRÉEZ DES SOUVENIRS

ENTRETIEN ET UTILISATION DES TAMPONS:

Laver à la main dans de l'eau
chaude savonneuse. Sécher
soigneusement avant et
après chaque utilisation.



#2095
©2023 R&M International
Pipersville PA 18947 USA
morethanbaking.com
Made in China
Hecho en China
Fabriqué en Chine

