**Campanare, les œufs de Pâques italiens**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/04/Campanare-avril-2009-103-copie.jpg)

**- 500 g de farine  
- 150 g de sucre en poudre  
- 125 g de beurre  
- 2 càs de sucre vanillé  
- 1 sachet de levure chimique  
- 75 g de lait - 2  œufs + 1 jaune pour dorer  
- le jus et le zeste d'1** [**citron**](http://recettes.de/citrons)

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffer le four à 160°C [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)**

Mettre dans le bol du robot, la farine et la levure tamisées, ajouter les sucres.  
Faire un puits dans lequel on dépose les œufs, le beurre tendre coupé en lamelles et le lait. Commencer à mélanger.  
Ajouter le jus et le zeste de citron et pétrir rapidement pour former une boule.  
Laisser reposer 30 minutes au frais.  
Étaler la pâte au rouleau sur une épaisseur de 5 mm environ.  
Découper les formes souhaitées et les déposer sur la plaque à pâtisserie.  
Dorer au jaune d'œuf.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gifDécorer à volonté. (Pour moi, fruits confits, vermicelles en chocolat…)  
Faire cuire au four pendant 15 min environ (à vérifier).  
Laisser refroidir les biscuits, bien à plat avant de les manipuler, au risque de les casser.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif

Ensuite terminer le décor à volonté.  
J'ai coloré du chocolat blanc, pour "peindre" les petits œufs, et puis, j'ai utilisé chocolat noir et mini smarties pour compléter le décor.