

Mini chefs

Biscoitos de coelhinho da Páscoa

Kinder
CHOCOLATE

Ingredientes:

para 45 biscoitos

- 125 g de manteiga fria
- 300 g de farinha
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1 ovo
- 1 pitada de sal
- 120 g de açúcar
- O interior de um pau de baunilha

Para a cobertura:

- 12 barras de **Kinder** CHOCOLATE (150 g)

Além disso:

- Moldes de coelhinho da Páscoa
- Papel vegetal
- Palitos de madeira pequenos

Preparação:

Direto para o cesto! Os nossos doces biscoitos de coelhinho da Páscoa com cobertura de chocolate Kinder podem não ter orelhas compridas, mas têm olhos grandes!

1.

Corte a manteiga em pedaços pequenos. Misture a farinha, o fermento em pó, o ovo, a manteiga, o sal, o açúcar e o interior do pau de baunilha até obter uma massa suave. Enrole-a em película aderente e leve ao frigorífico por cerca de 30 minutos. Estique a massa entre duas folhas de película aderente, corte aproximadamente 45 coelhinhos e coloque-os em duas assadeiras forradas com papel vegetal.

2.

Asse os biscoitos em um forno pré-aquecido a 160°C (ventilado) por cerca de 15-20 minutos e deixe arrefecer sobre uma rede. Pique cinco barras de **Kinder** CHOCOLATE, derreta-as em banho-maria e coloque em um saco de pasteleiro com uma ponta bem fina. Desenhe um contorno em cada biscoito e deixe arrefecer.

3.

Coloque as barras restantes de **Kinder** CHOCOLATE em um recipiente raso e derreta no micro-ondas em potência média por cerca de 50-60 segundos (sem mexer), distribua colheradas sobre os biscoitos e marmorize com palitos de madeira. Refrigere os biscoitos por cerca de 30 minutos antes de servir ou armazene em latas de biscoitos.

4.

Dica: Se não tiver um saco de pasteleiro com uma ponta bem fina, também pode usar um saco plástico de congelar e cortar uma ponta muito fina.

Tempo Ativo: **1 hora 10 minutos**
Refrigeração: **1 hora**

Porções: **45**
Porção: **17 g**
Por Porção: **75 kcal**