

Mini chefs

Coelhos da Páscoa com

Kinder
CHOCOLATE

Ingredientes:

- 200 ml de água morna
- 1 pacote de fermento seco
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 1 ovo
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 360 g de farinha
- 1 colher de chá de sal
- 12 barras de **Kinder** CHOCOLATE (150 g)
- Corante alimentar

Preparação:

1.

Misture a água morna com o fermento e o açúcar. Deixe descansar por 5 minutos. Adicione os ovos, o sal, a manteiga e metade da farinha. Misture com uma batedeira de mão até obter uma massa suave e homogênea. Adicione gradualmente o restante da farinha enquanto mexe para formar uma bola de massa. Coloque a massa em uma tigela previamente untada com óleo, cubra e deixe descansar à temperatura ambiente por uma hora. A massa deve dobrar aproximadamente de tamanho.

2.

Comece a amassar e, em seguida, coloque a massa em uma superfície enfarinhada e continue a amassar. Divida em doze porções iguais. Forme os coelhos com a massa: faça duas bolas de massa maiores para o corpo e a cabeça. Achate levemente o corpo e junte-o com a cabeça. Modele quatro cilindros, achate-os levemente e pressione-os na cabeça como orelhas e no corpo como braços. Faça duas bolinhas pequenas e pressione-as como patas na parte inferior do corpo. Coloque dois palitos juntos entre o corpo e os braços como marcadores de lugar, para poder inserir os **Kinder** CHOCOLATE depois de assar.

3.

Asse a 180°C por cerca de 10 minutos, até dourar. Depois de arrefecerem completamente, insira um **Kinder** CHOCOLATE nas patas dos coelhos. Pinte o rosto do coelho com um palito e corante alimentício.

Tempo de preparação: **aproximadamente 2 horas e 10 minutos**
Deste tempo, tempo ativo: **aproximadamente 30 minutos**

Porções: **12**
Porção: **70 g**
Por Porção: **189 kcal**