

Sobremesas Bolos

Cupcakes Coelho da Páscoa

50 min. Fácil Económico 12 doses

Ingredientes

180 g de NESTLÉ SOBREMESAS Chocolate Branco
10 g de NESTLÉ SOBREMESAS Chocolate Negro
200 ml de natas Longa Vida
150 g de farinha
120 ml de leite gordo
80 g de açúcar
70 g de manteiga
70 g de marshmallows (12 pedaços)
20 g de coco ralado
2 ovos M
1 c. de sobremesa de essência de baunilha
1 c. de chá rasa de fermento em pó
confetis corações
sal

Informação nutricional

Energia	305,1 kcal	15%*
Proteínas	4,4 g	9%*
Lípidos	13,2 g	19%*
Hidratos de Carbono	30,2 g	12%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Aqueça as natas até começarem a ferver e, fora do lume, adicione o chocolate branco picado. Deixe repousar durante alguns minutos e misture até obter um creme fino
2. Leve ao frigorífico durante pelo menos 3 horas.

3 Pré-aqueça o forno a 170°C.

4 Separe as claras das gemas dos ovos. Bata as claras com uma pitada de sal até ficarem firmes

5 Bata a manteiga com o açúcar até ficar bem misturado. Adicione as gemas e a baunilha e volte a bater.

6 Adicione o leite aos poucos, alternando com a farinha peneirada e o fermento em pó.

7 Envolva as claras em castelo com movimentos suaves.

8 Encha 12 formas de cupcakes com a massa até dois terços. Leve ao forno durante cerca de 18 minutos e deixe arrefecer numa grelha.

9 Retire o creme de chocolate branco e bata até ficar firme.

10 Coloque o creme de chocolate branco num saco de pasteleiro e cubra os cupcakes. Passe o creme pelo coco ralado.

11 Corte os marshmallows na diagonal, passe-os pelo coco e coloque-os sobre o creme para formar as orelhas.

12 Coloque os corações para formar o nariz e pinte os olhos e a boca com o chocolate preto derretido.