



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

<b>Energia</b>	305,1 kcal	15%*
<b>Proteínas</b>	4,4 g	9%*
<b>Lípidos</b>	13,2 g	19%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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 Envolve 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.