

PÃO DO COELHINHO

INGREDIENTES

1 ovo

150ml de leite morno

30 ml de óleo

3 xícaras de cenouras cozidas cortadas em rodelas

2 colheres de sopa bem cheias de açúcar

1 colher de sobremesa de sal

400 g de farinha de trigo

10 g de fermento biológico

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: No liquidificador, bata o ovo, o leite morno, o óleo e as cenouras.

Numa bacia, misture todos os demais ingredientes e acrescente aos poucos a mistura batida do liquidificador.

Se a massa grudar muito nas mãos, acrescente um pouco mais de farinha de trigo (eu uso no máximo mais 50 g).

Deixe a massa descansar na bacia, com um pano de prato úmido por cima por, aproximadamente, 1 hora.

FORMATO DE COELHINHO:

Formato de coelhinho: Abra a massa, como se fosse fazer um grande rolo de uma espessura de uns 3 dedos.

Corte em pedaços, de largura de uns 2 dedos (vai parecer um nhoque grande).

faça bolinhas e deixe descansando numa forma untada, com óleo por 40 minutos.

Após, para fazer as orelhas do coelhinho, num ângulo de 45 graus, faça 2 picotes (não profundos, mas longos) com a tesoura na bolinha.

Dobrar pela metade, para trás cada picote.

Com um palito de churrasco, faça a covinha das orelhas e os buracos para os olhos.

Leve ao forno, a 150°C, até que os coelhinhos fiquem dourados.

As cenouras podem ser assadas no forno enroladas no papel alumínio, o pão fica muito mais saboroso.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29207-pao-do-coelhinho.html>