

# PÃO DO COELHINHO

## INGREDIENTES

1 ovo  
15 0ml 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>