

# CUPCAKE COELHINHO DE PÁSCOA

## INGREDIENTES

### BOLINHO:

Bolinho: 3 ovos

2 xícaras de chá de açúcar

4 colheres de sopa de manteiga (em temperatura ambiente)

1 xícara de chá de leite

3 xícaras de chá de farinha de trigo

1 colher de sopa de fermento

1 colher de chá de essência de baunilha ou 1/2 xícara de chocolate em pó (Dependendo do sabor desejado)

### COBERTURA:

Cobertura: 200 g de manteiga sem sal

500 g de açúcar de confeitador peneirado (deve estar em temperatura ambiente)

2 colheres de chá de leite

1/2 colher de chá de essência de baunilha

M&Ms vermelhos (olhos)

Cereal crocante coberto de chocolate ou gota de chocolate (nariz)

Chocolate granulado (bigodinhos)

Bis de chocolate branco (orelhas)

## MODO DE PREPARO

### BOLINHO:

Bolinho: Separe as claras e misture na batedeira até que fiquem em neve. Depois adicione as gemas e misture novamente até que fique uniforme.

Vá adicionando os demais ingredientes na ordem listada e misturando na batedeira a cada novo ingrediente adicionado. Tenha a certeza de que a massa está uniforme antes de adicionar o próximo ingrediente.

Separe as forminhas de cupcake no tabuleiro e as encha de massa até 1/2 a 2/3 da forminha.

Leve ao forno em temperatura média por aproximadamente 20 minutos (confira com um palito de madeira se a massa ainda está crua por dentro antes de retirar).

### COBERTURA:

Cobertura: Enquanto o bolinho está no forno coloque a manteiga na batedeira e bata por aproximadamente 4

minutos em velocidade alta. Ela deverá mudar sua coloração de amarelo para um tom mais claro (quase branco).

Adicione o açúcar aos poucos e vá batendo com a manteiga.

Adicione o leite e a essência de baunilha e bata por mais 5 minutos.

Coloque a cobertura sobre o bolinho alisando com uma colher para que fique com um formato arredondado sobre o cupcake.

Corte o bis ao meio (longitudinalmente) e espete eles na cobertura e no bolo de forma semelhante a foto (formando as orelhas do coelho).

Coloque dois M&Ms para representarem os olhos e o cereal crocante ou gota de chocolate para formar o nariz.

Por fim, faça os bigodes do coelho com chocolate granulado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34336-cupcake-coelhinho-de-pascoa.html>