

Biscoitinhos de coelho

12 unidades



Requer prática

up to 40 Min.



Ingredientes:

Massa:

- 1 envelope Fermento Biológico Seco Instantâneo Dr. Oetker
- 1 colher sobremesa de Aroma Baunilha Dr. Oetker
- 2 ¼ xícaras chá de Leite
- 3 colheres sopa de Margarina
- 5 xícaras chá de Farinha de Trigo
- 6 colheres sopa de Açúcar
- 2 colheres chá de raspas de limão
- 1 colher café de Sal
- 1 unidade Ovo

Para a decoração:

- Uvas Passas
- Amêndoas
- 1 xícara chá de Leite
- 1 colher sopa de Açúcar

Preparo Biscoitos:

1. Reserve 1 xícara (chá) de leite e 1 colher (sopa) de açúcar para a calda.
2. Aqueça o leite para utilizar na massa.
3. Em uma tigela, coloque a farinha de trigo, o açúcar, o sal e misture. Em seguida junte o Fermento Biológico Dr. Oetker, o leite morno, a margarina, o ovo, as raspas de limão e o Aroma de Baunilha Dr. Oetker e sove a massa até ficar homogênea. Coloque em uma superfície polvilhada com farinha de trigo.
4. Divida em cerca de 25 pedaços iguais e molde cada um em uma bola. Faça um formato de gota de 12 cm de cada bola e alise-a um pouco. Corte na extremidade pontiaguda com uma tesoura quase até a metade e dê forma às orelhas.
5. Coloque os cabeças de coelho nas assadeiras untadas enfarinhadas. Pressione as passas para fazer os olhos e o focinho. Corte palitos de amêndoa e faça os bigodes. Deixe mas biscoitos crescerem por aproximadamente 1 hora e 30 minutos ou até dobrarem de volume.
6. Leve para assar em forno pré-aquecido a 180º C por 30 minutos.

1. Esquente o leite para utilizar na massa.



- 2 Em uma vasilha, coloque a farinha de trigo, o açúcar, o sal, e misture. Em seguida coloque o Fermento Biológico Dr. Oetker, o leite morno, a margarina, o ovo, as raspas de limão e o Aroma de Baunilha Dr. Oetker e sove a massa até ficar homogênea. Coloque em uma superfície de mármore polvilhada com farinha de trigo.
- 3 Divida em cerca de 25 peças iguais e molde cada peça em uma bola. Faça uma gota de 12 cm de cada bola e alise-a um pouco. Corte na extremidade pontiaguda com uma tesoura quase até a metade e dê forma às orelhas. (Figura 1)
- 4 Coloque os cabeças de coelho nas assadeiras untada enfarinhada. Pressione as passas para os olhos e o focinho. Crie palitos de amêndoa como bigodes (Figura. 2). Deixe os rostos de coelho crescerem por aproximadamente 1 hora e 30 minutos ou até dobrarem de volume.
- 5 Coloque no forno pré aquecido a 180º C por 30 minutos.
- 6 Para calda, misture o leite reservado com o açúcar.
- 7 Retire assadeira do forno com cuidado e espalhe a calda de leite.
- 8 Leve ao forno por mais 10 minutos para dourar.

Preparo Calda:

1. Para calda, misture o leite reservado com o açúcar.
2. Retire a assadeira do forno com cuidado e espalhe a calda de leite sobre os biscoitos.
3. Leve ao forno por mais 10 minutos para dourar e sirva!

