

Biscoito Porco Espinho

30 unidades



Fácil de preparar

up to 40 Min.



Ingredientes:

Massa:

- 1 caixa de Chantilly UHT Dr. Oetker
- 3 xícaras chá de Leite em Pó
- 2 colheres sopa de Açúcar de confeiteiro
- 2 colheres sopa de Chocolate em Pó Dr. Oetker
- 1 pacote de Confeito Granulado Macio Dr. Oetker (Chocolate)
- 2 colheres sopa de Confeito Miçanga Dr. Oetker

1 Massa:

Bata o Chantilly Dr. Oetker conforme as instruções da embalagem e adicione os outros ingredientes, misturando até ficar homogêneo. Caso seja necessário, adicione mais leite em pó até ficar uma massa para modelar. Com o auxílio de uma colher separe porções da massa, unte as mãos com margarina e comece a modelar os porcos espinhos. Faça bolinhas, achate-as suavemente, modele a parte do focinho como se fosse uma gota. Utilize os confeitos Miçanga para fazer os olhos e o focinho e termine passando o Chocolate Granulado Dr. Oetker no restante do corpo do porco espinho.