

Pãezinhos do Sepulcro (Tomb Rolls)

Duração do projeto: 45 minutos

Rende 8 pãezinhos

Ingredientes:

- 1 pacote de massa para pão/croissant pronta (tipo massa refrigerada)
- 8 marshmallows grandes
- ¼ de xícara de manteiga derretida
- 1 colher de sopa de canela
- ¼ de xícara de açúcar
- Palitos de dente
- Forminha de cupcake

Para a organização da aula:

- Derreta a manteiga
- Misture previamente o açúcar com a canela.
- Cada aluno precisará de um palito de dente.
- Prepare um espaço para cada aluno com uma porção dos ingredientes, para que cada um possa fazer um pãozinho do sepulcro.

Dica:

- Ao mergulhar a massa enrolada primeiro na manteiga e depois no açúcar com canela, mergulhe a parte mais grossa da massa e

coloque a parte mais fina voltada para baixo na forma. Isso ajudará o pãozinho a manter melhor a forma durante o cozimento.

Passos:

1. Pré-aqueça o forno a 180°C. Separe a massa dos pãezinhos em pedaços individuais. Misture a canela e o açúcar em uma tigela, e derreta a manteiga.
2. Use um palito de dente e mergulhe um marshmallow na manteiga derretida.
3. Passe o marshmallow na mistura de canela e açúcar e coloque-o sobre a massa aberta. Repita com os demais marshmallows.
4. Envolve a massa em torno de cada marshmallow e aperte as bordas para selar. Enrole delicadamente formando uma bolinha.
5. Mergulhe a parte de cima da bolinha na mistura restante de manteiga derretida e açúcar com canela. (veja a dica)
6. Coloque cada pãozinho, com o lado do açúcar para cima, em uma forminha de cupcake.
7. Asse os pãezinhos a 180°C por 10 a 15 minutos, ou até dourar. Deixe os pãezinhos esfriarem.
8. Abra os pãezinhos e mostre que o túmulo está vazio!

Ele Ressuscitou!