





przepisy.pl

Słodkie bułeczki z kokosowo-żurawinowym nadzieniem



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto

- mleko kokosowe - 400 mililitrów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- jajko - 4 sztuki
- mąka tortowa - 500 gramów
- cukier - 150 gramów
- drożdże świeże - 10 gramów
- cytryna - 1 sztuka
- sól - 1 szczypta

nadzenie

- serek śmietankowy - 375 gramów
- żółtko - 4 sztuki
- wiórki kokosowe - 300 gramów
- żurawina - 100 gramów
- cukier - 0.5 szklanek
- mąka ziemniaczana - 2 łyżki

Sposób przygotowania:

1. W podgrzany, ciepły mleku kokosowym rozpuść drożdże, szczyptę soli, łyżkę cukru i trzy łyżki mąki. Całość przykryj lnianą ściereczką i odstaw na godzinę w ciepłe miejsce, aby drożdże zaczęły pracować.
2. Do pracującego zaczynu dodaj żółtka, pozostały cukier, otartą skórkę z cytryny.
3. Do miski z mąką dodaj żółtka, skórkę z cytryny, wlej roztopioną Kasię oraz gotowy zaczyn. Całość wyrabiaj, aż ciasto przestanie się kleić do rąk. W razie potrzeby dodaj więcej mąki.
4. Gotowe ciasto przykryj i odstaw na godzinę w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
5. Wszystkie składniki farszu połącz ze sobą dokładnie mieszając.
6. Z wyrośniętego ciasta urwij mały kęs. Ułóż na desce podsypanej mąką i rozwałkuj. W środek placka o średnicy ok. 10 cm włóż łyżkę farszu, a brzegi placka połącz ze sobą tworząc sakiewkę. Wokół brzegów sakwy zawiń pasek z folii aluminiowej.
7. Sakiewki ułóż na blasze wyłożonej pergaminem, przykryj ściereczką odstaw w ciepłe miejsce do ponownego wyrośnięcia (około 60 minut).

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl