

Drożdżowiec z wiórkami kokosowymi



AGNIESZKALIDER



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

woda	3 łyżka
masło	3 łyżka
mleko 2 %	1 szklanka
sól	1 szczypta
cukier	6 łyżek
drożdże	0,5 kostka
jajka	1 sztuk
mąka pszenna	600 gram
wiórki kokosowe	1 opakowanie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże rozetrzeć z 3 łyżkami cukru, dodać ciepłe (nie gorące mleko), 3 łyżki mąki, wszystko dokładnie wymieszać i pozostawić do wyrośnięcia. Do wyrośniętego rozczynu, dosypać mąkę, lekko roztrzepane jajko, masło, szczyptę soli, wodę, cukier i zagnieść ciasto. Dokładnie zagniecione ciasto, pozostawić do wyrośnięcia, aż podwoi swoją objętość. Po tym czasie ponownie zagnieść. Ciasto rozwałkować i wyłożyć do wysmarowanej wcześniej formy. Na wierzch ciasta posypać dużą ilość wiórek kokosowych tak przygotowane ciasto przed włożeniem do pieca, pozostawić na 15 min do wyrośnięcia. Wstawić do piekarnika na około 50-60 min. w 180 stopniach C.