

Kokosowe drożdżówki z serem i dżemem



APM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka pszenna	2 szklanka
masło	50 gram
mleczko kokosowe	0,5 szklanka
cukier	4 łyżka
wiórki kokosowe	2 łyżka
żółtko	1 sztuka
żółtko	1 sztuka
cukier puder	3 łyżka
masło	1 łyżka
dżem truskawkowy	7 łyżka
mleczko kokosowe	1 łyżka
cukier puder	3 łyżka
drożdże	15 gram
ser biały	250 (półtłusty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Drożdże rozetrzeć z łyżką cukru, kiedy się rozpuszczą zalać je połową podgrzanego mleczka kokosowego i wymieszać wszystko z jedną łyżką mąki. Przykryć ściereczką i odstawić na 15 minut.
- KROK 2 Do zaczynu dodać żółtko, pozostałe mleko, mąkę, roztopione masło i wiórki.

- KROK 3 Zagnieść ciasto, uformować kulę, miskę przykryć i odstawić w ciepłe miejsce na godzinę.
Wyrośnięte ciasto rozwałkować dość grubo, wykrawać dużą szklanką koła, układać je na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Odstawić jeszcze na 30 minut.
- Ser utrzeć z cukrem pudrem, żółtkiem i łyżką masła.
- W wyrośniętych bułeczkach robić wgłębienie, na spód nakładać po łyżce dżemu, a na dżemie położyć ser.
- Bułeczki można posmarować mlekiem lub rozkłóconym jajkiem.
- KROK 4 Piec bułeczki w 190' do zarumienienia ok. 15 minut.
Smacznego!