

pierozki kokosowe z gałką muszkatołową



PATRYCJA33



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	2 szklanki
masło	13 dag
śmietana kwaśna	130 ml
drożdże	1 dag
Gałka muszkatołowa mielona Prymat	pół łyżeczki
wiórki kokosowe	1 szklanka
żółtko jajek	1 szt
miód	2-3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże rozpuścić w śmietanie dodać do mąki wymieszanej z gałką muszkatołową, przesiekać z masłem i zagnieść ciasto. w rondlu zagrzać miód, wsypać wiórki, wymieszać na gęstą masę, dodać żółtko. Mieszać trzymając na minimalnym płomieniu, nie dopuścić do zagotowania, odstawić ostudzić. Ciasto rozwałkować wykroić szklanką kółka na każde nałożyć nadzienie i zalepić pirożki. Układać na blaszce i piec w nagrzanym piekarniku. Po wyjęciu natychmiast posypać cukrem pudrem z wanilią.