

Булочки кокосовые и с корицей

Автор: Жаха

05.11.2010 10:16 -



Получается безупречный вкус и невероятный аромат.

Требуемые ингредиенты

- начинка 35 гр.
- кокосовой стружки 3 ст. ложки
- сахара 1 ст. ложка сливочного масла
- корица
- сливочное масло
- сахар

Стружку смешать с сахаром, добавить масло и размять руками чтобы получилась масляно-кокосовая крошка.



Булочки кокосовые и с корицей

Автор: Jaxa

05.11.2010 10:16 -

1.Противень застелить пергаментом, смазать его сливочным маслом.

Подошедшее тесто обмять. Стол и руки смазать растительным маслом, переложить на стол тесто, поделить на 2 доли. Одну часть раскатать в узкий прямоугольный пласт, нанести начинку из кокоса.



2.Свернуть рулетом так, чтоб шов оказался снизу, порезать на куски поперек чуток наискосок.

Булочки кокосовые и с корицей

Автор: Jaxa

05.11.2010 10:16 -

Переложить булочки на противень на не великом расстоянии друг от друга.

Раскатать в пласт вторую половину теста, смазать его куском мягенького сливочного масла, посыпать корицей и сахаром.



3. Так же свернуть рулетом чтоб шов был снизу, порезать наискосок, переложить на противень. Отдать на расстойку минут 10-15. Духовку включить на 180 градусов.

Булочки кокосовые и с корицей

Автор: Jaxa

05.11.2010 10:16 -



3. С кокосом посыпать сахаром, с корицей посыпать



4. Поставить булочки в теплую духовку, выпекать до золотистого цвета.
Простояла булочка, JaxaLand.ru