Bułeczki kakaowo- kokosowo - owsiane :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **pieczywo**

Warto wiedzieć:

50 min | łatwy | 5 porcji

Składniki:

- Mleko - 150 ml
- Drożdże - 15 g
- Mąka owsiana - 125 g
- Mąka kokosowa - 50 g
- Mąka pszenna pełnoziarnista - 50 g
- Kakao - 1 łyżeczka
- Olej kokosowy - 15 g
- Ksylitol - 2 łyżka
- Mieszanka ulubionych ziaren (słonecznik, dynia, sezam) - 50 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mleko lekko podgrzać i rozpuścić w nim drożdże i ksylitol, odstawić na 10 minut.

KROK 2: Składniki połączyć ze sobą i zagnieść ciasto.

KROK 3: Formować bułeczki wg własnych upodobań, posmarować rozbełtanym żółtkiem i posypać duuuuużą ilością ziarenek :) Odstawić na 20 minut.

KROK 4: Wstawić do lekko nagrzanego piekarnika na 10 minut na 150*, a następnie na 20 minut na 180*.