Bułki drożdżowe kokosowe

Kinga Bajcar

Polecane na: **ciasta, desery, pieczywo**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

180 min | średni | 7 porcji

Składniki:

- Mąka kokosowa Bio - 2 szklanka
- Mąka pszenna typ 550 Bio - 2 szklanka
- Cukier z Agawy Bio - 1/2 szklanka
- Jajka - 4 szt.
- Drożdże świeże - 1/2 kostka
- Mleko - 1 szklanka
- * Nadzienie do bułek - np jabłka, dżem ekologiczny, świeże owoce, powidła - trochę
- Oliwa z oliwek extra Virgin Bio - 5 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mleko podgrzewamy ale nie gotujemy. Dodajemy do nich drożdże i mieszamy do rozpuszczenia się. Dosypujemy 4 łyżki mąki pszennej i 1 łyżkę cukru, Mieszamy i odstawiamy do wyrośnięcia na około 15 minut.

KROK 2: Żółtka oddzielamy od białek.
Żółtka miksujemy z cukrem z Agawy do białości.
Obie mąki przesypujemy do miski, dodajemy ubite żółtka i wyrośnięty zaczyn.

Białka ubijamy na sztywno.
Ciasto wyrabiamy ręcznie aż zacznie odchodzić nam od dłoni.
Na koniec dodajemy ubite białka i ponownie wyrabiamy ciasto.
Odstawiamy do wyrośnięcia na około 1 1/2 godziny w ciepłym miejscu pod przykryciem.

KROK 3: Gdy ciasto nam wyrośnie, dzielimy je na 7 równych części. Za każdej części formujemy kulkę.
Każdą kulkę możemy nadziać czym chcemy - ja bułki nadziałam konfiturami ze śliwek.
Każdą bułkę z wierzchu smarujemy odrobiną mleka i posypujemy cukrem z Agawy Bio.
Bułki układamy na blaszce i ponownie

odstawiamy do lekkiego wyrośnięcia.

KROK 4: Pieczemy w temperaturze 180 stopni przez około 25.

KROK 5: Upieczone bułki powinny są świeże przez około 3 dni.
Smacznego :)