Kokosowe rogaliki z powidłami

Stokrotka

Polecane na: **ciasta, przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

70 min

1 porcja

Składniki:

ciasto: -
mąka pszenna - 1,5 szklanka
mąka kokosowa - 1 szklanka
masło - 15 dag
dynia - 15 dag
cukier z prawdziwą wanilią - 1 łyżka
cukier puder - 12 dag
śmietana gęsta - 2 łyżka
proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
Dodatkowo: -
powidła śliwkowe - 1/2 szklanka
czekolada deserowa - 5 dag
jajko do posmarowania - 1 szt.
cukier z prawdziwą wanilią - 1 łyżeczka

Dodatkowe info:

Rogaliki z dodatkiem mąki kokosowej nadziewane śliwkowymi powidłami to rarytas dla podniebienia.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Dynię umyć, pokroić na kawałki, usunąć miąższ z pestkami, ułożyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, posmarować oliwą. Włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec do miękkości. Następnie ostudzić, przełożyć do miski i zmiksować.

KROK 2: Mąkę pszenną i mąkę kokosową wsypać na stolnicę, wymieszać z proszkiem do pieczenia.

KROK 3:

Posiekać z masłem, dodać cukier puder, cukier waniliowy, puree z dyni i śmietanę.

KROK 4: Szybko zagnieść ciasto, zawinąć w folię i odłożyć do lodówki na pół godziny.

KROK 5: Następnie ciasto rozwałkować, pokroić w trójkąty, włożyć porcję powideł.

KROK 6: Zwinąć, uformować rogaliki, ułożyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Posmarować jajkiem wymieszanym z cukrem z wanilią. Blaszkę z rogalikami wstawić do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i upiec na złoty kolor.

KROK 7: Upieczone rogaliki ostudzić na kratce, ozdobnie oblać czekoladą rozpuszczoną w kuchence mikrofalowej lub oprószyć cukrem pudrem.