

• CHIŃSKIE KOKOSOWE BUŁECZKI •

Składniki:

- 2 łyżeczki Drożdży Babuni Suszonych lub 20 g Drożdży Babuni
- 1/4 szklanki letniej wody
- 1 łyżeczka cukru
- 1/2 szklanki letniego mleka
- 115 g rozpuszczonego masła
- 2 jajka
- 3 i 1/2 szklanki mąki
- 1/3 szklanki cukru
- pół łyżeczki soli

Nadzienie:

- szklanka wiórków kokosowych
- 3 łyżki roztopionego masła
- 5 łyżek miodu
- 1 żółtko

Ponadto:

- ziarna sezamu do posypania
- białko do posmarowania bułeczek przed pieczeniem

Przygotowanie:

Drożdże wymieszać z wodą i cukrem, odstawić, aż „ruszą”. W tym czasie w misce umieścić pozostałe składniki na ciasto (wszystkie w temperaturze pokojowej). Dodać „bąbelkujący” zaczyn. Wszystko dokładnie wymieszać, wyrobić na gładkie, elastyczne ciasto. Umieścić w lekko naoliwionej misce, przykryć i odstawić do podwojenia objętości na około 1 godz.

W międzyczasie przygotować nadzienie. Wszystkie składniki umieścić w pojemniku blendera i dokładnie zmiksować. Powinny mieć konsystencję pasty.

Wyrośnięte ciasto podzielić na 10–12 części. Każdą z nich rozwałkować lub rozgnieść palcami na prostokąt. Na każdy placek położyć nadzienie, zawinąć, tworząc kształt podłużnej bułeczki. Gotowe umieścić na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, w odległości od siebie, przykryć i odstawić na pół godz.

Piekarnik nastawić na 180°C. W tym czasie posmarować bułeczki białkiem i posypać ziarnem sezamu. Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec około 20 min.

Smacznego!