

Buhtle sa kokosom



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **1/2 kg** brašna
- **1/2 kockice** kvasca
- **2 kašike** šecera
- **150 ml** mleka
- **100 ml** vode
- **50 ml** ulja
- **1** jaje
- **3 kašike** kokosovog brašna
- **1 kesica** vanilin šecera
- **1** limun (izrendana korica)

Za fil:

- džem od šljiva
- suvo grožđe
- sušene brusnice

Priprema

U mešavini mleka i vode (tečnost treba da bude topla), sa dodatkom kašičice šecera, razmrviti kvasac i ostaviti da uskisne.

U vanglicu staviti brašno, dodati sve navedene sastojke i sa pripremljenim kvascem zamesiti testo. Umešeno

testo ostaviti da udvostruci svoju zapreminu.

Fil: Za fil pomešati džem od šljiva, suvo grožđe (prethodno potopljeno i odstajalo u rumu, najmanje pola sata, pa dobro isceeno) i brusnice. Kolicinu sastojaka za fil stavite po vašem ukusu.

Naraslo testo prebaciti na pobrašnjenu radnu površinu i podeliti ga na 16 delova. Uzeti jedan deo testa, staviti ga na dlan ruke, malo ga raširiti, staviti kašicicu fila, pa sa svih strana skupiti ivice testa i formirati lopticu. Loptice testa reati u dublju posudu, jednu do druge. Postupak ponoviti i sa ostalim testom i filom. Ostaviti buhtle da malo narastu.

Uključiti rernu da se zagreje, na 180 C. Narasle buhtle premazati sa mešavinom mleka i žumanceta i staviti da se pecu, dok ne dobiju zlatno rumenu boju.

Savet