

Izvrnute kokos pogacice



težina: **lako**

za: **12 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Testo:

- **6 g (oko 2 kašičice)** suvog kvasca
- **3 kašike** tople vode
- **1 šolj** mleka
- **1 kašičica** soli
- **5 kašika** sitnog šecera
- **1 veliko jaje**
- **500 g (oko 3,5 šolje)** brašna
- **4 kašike** omekšanog putera
- Za premazivanje:
 - **1 jaje**
 - **malovode**

Fil:

- **1,25 šolje** rendanog kokosa
- **1/4 šolje** kondenzovanog mleka
- **2 kašike** omekšanog putera
- **1/4 kašičice** soli
- **2 žumanca**
- **2,5 kašike** mleka

Priprema

Priripemimo sastojke.

U cinijici rastopimo kvasac u toploj vodi i ostavimo da nadoe, oko 5 minuta. U drugoj ciniji umutimo mleko (na sobnoj temperaturi), šećer i jaje (na sobnoj temperaturi). Sada umešamo brašno i so, pa dodajući kvasac i mleko sa mikserom umesimo. 2 minuta sporo pa još 2 minuta najbrže. Dodamo puter i miksamo još oko 13 minuta. Pokrijemo ciniju i ostavimo na toplom da se testo udupla. Rasecemo testo na 12 približno istih komada i ostavimo ponovo pokriveno, da se odmori oko 15 minuta.

Sada od svih sastojaka umešamo fil. Testo razvijemo, što tanje moguće da bude oko 25 cm dužine. Na sredinu sipamo fil, pa urolamo prvo kao cigaru, a zatim urolamo i to. Premažemo umućenim jajetom sa malo vode i pospemo kokosom.

Redjamo na pleh sa pek papirom. Pokrijemo vlažnom krpom i ostavimo da testo nadodje, oko sat vremena.

Pecemo u predgrejanoj rerni na 175 stepeni C, 20 do 25 minuta, dok lepo ne porumene.

Ovako.

Savet

Kako mi volimo kokos! Ovo su tako divne zemike, jednostavne za napraviti. Probajte obavezno! Ja sam još poslednje dve zemike napunima sa domaim džemom od kajsija. Znai možete koristiti i drugo punjenje u ovim zemikama.