



# Kókuszos párnácskák

## Hozzávalók 12 db-hoz:

1/4 dl langyos tej  
0,5 dkg élesztő  
4 dkg porcukor  
20 dkg finomliszt  
2 tojás sárgája  
1/4 dkg só  
3 dkg joghurt  
6 dkg puha vaj vagy margarin

## Töltelék:

8 dkg porcukor  
10 dkg  
kókuszreszelék  
2 tojásfehérje  
Víz a kenéshez.

## Előkészítés:

A hozzávalók kimérése  
Liszt, porcukor átszitálása  
Tojás mosása, feltörése  
Tej langyosítása  
Vaj puhítása  
Tepsi bélelése  
Sütő előmelegítése 170°C-ra

## Elkészítés:

Elsőként az élesztőt egy kanál cukorral keverd el simára. Utána add hozzá a sárgákat és keverd el benne.

A sőt keverd össze a liszttel, majd jöhet rá a porcukor, a joghurt és végül az élesztő. Keverd össze az alapanyagokat, és amikor kezd összeállni, add hozzá a zsiradékot.

Dolgozd össze a hozzávalókat, addig gyúrd, amíg a tészta teljesen össze nem áll. Akkor jó a tésztád, ha közepesen kemény állagot kapsz végeredménynek.

Ez után formázz belőle kis zsemlét, majd takard le egy konyharuhával és mindössze 20 perig pihentesd, hogy könnyen nyújtható legyen.

Amíg pihen a tészta, elkészülhet a töltelék.

## Töltelék készítése:

Verd a tojásfehérjéket a porcukorral kemény habbá, majd add hozzá a kókuszreszeléket, és keverd el benne.

A kókuszos habod akkor lesz megfelelő állagú, ha jó sűrű. Ha esetleg még folyik, akkor adj hozzá még kókuszreszeléket.



Pihentetés után lisztezett deszkán nyújtsd fél cm vastagra a tésztát.

Szúrj belőlük a ravioli formázó hátuljával korongokat, majd tedd a formába, kend meg a szélét vízzel, majd töltsd meg egy teáskanálnyi töltelékkel, és zárd össze a tésztát a formával.

Sorakoztasd őket tepsibe, pihentesd őket még 20 percig, majd 170 °C-on 12-15 perc alatt süsd szép világosra.

Porcukorral hintve tálalhatod.

Kívánom, hogy sikerüljön! Fogyaszd egészséggel!  
Cukormázás ölelés neked!

- Meli -