Kokossnurrer



Ingredienser

50 g gjær
150 g smør
5 dl melk
1 dl sukker
ca 14 dl hvetemel

Fyll:
150 g smør
1 dl sukker
2 dl kokos
revet skall av 1 sitron

Pynt:
3 dl melis
2-3 ss vann
kokosdryss

Fremgangsmåte

Smelt smør og bland med melken. Varm smørblandingen til den er lunken (37°C). Smuldre gjæren i en bakebolle og løs den opp i en del av smør- og melkeblandingen. Tilsett resten av væsken. Bland så i sukker og mesteparten av melet. Elt deigen godt og hev til dobbelt størrelse (ca 45 min).

Rør i sammen alle ingrediensene til fyllet.

Del deigen i 2 emner. Ha resten av melet på bakebordet og kjevle ut hvert emne til rektangulære leiver på ca 25x40 cm. Smør på fyllet og rull leivene sammen fra langsiden. Skjær hver rull i ca 2 cm tykke skiver. Sett skivene på bakepapirkledde stekeplater. Etterhev i ca 30 min.

Stek bollene midt i ovnen ved 200°C i 10-15 min. Avkjøl. Rør sammen melisglasuren. Smør glasuren på toppen av hver bolle og dryss over kokos.

Tips

Et smart triks er å etterheve gjærbakst over vannbad. Kok opp en stor kjele med vann og sett stekeplaten med bollene over kjelen. Dampen gjør at bollene hever flott allerede etter ca 15 min.

"Kokossnurrer" er kjempefine å fryse!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/kokossnurrer