

Kókusszal töltött falatkák



ÖSSZETEVŐK

TÉSZTA

g

Liszt BL 55	1000
Víz	300
Élesztő	20
Cukor	100
Mimetic 32	500
Easy Beigli	250

TÖLTÉLÉK

g

Víz	100
Cotto Kókusz	500

FELÜLET

g

Sunset Glaze CL	200
------------------------	-----

TECHNOLÓGIA

- Dagasszunk tésztát az összetevőkből, majd pihentessük hűtőben 2-3 órát.
- Keverjük össze a **Cotto Kókuszt** a vízzel. Nyújtsuk ki a tésztát és vágjunk belőle 9 cm-es csíkokat. A kókuszos töltelékét, töltsük nyomózsákba és osszuk szét a tésztacsíkok közepébe. Ezután tekerjük fel a tésztát.
- Végezetül a feltekeret tésztát kenjük le **Sunset Glaze CL** felületi fénnnyel és szeleteljük 4-5 cm-es falatkákra. Süssük 210°C-on, 8-10 percig.