

# SZYBKIE BUŁECZKI KOKOSOWE

## ♥ KUCHNIA MALUCHA

1 puszka mleczka kokosowego z dobrym składem  
2 szklanki mąki plus troszkę do posypania  
1 opakowanie suchych drożdży  
kilka łyżek syropu klonowego  
migdały do posypania  
mleko do posmarowania bułek



Połącz mleczko kokosowe, mąkę, drożdże i syrop klonowy, wyrób i odstaw do wyrośnięcia w ciepłym miejscu na ok pół godziny. Wyrośnięte ciasto ponownie wyrób. Każde mleczko kokosowe ma inną gęstość więc możliwe, że ciasto będzie za rzadkie, wtedy dodaj trochę mąki. Następnie uformuj bułeczki, natnij lekkie krzyżyki, posyp migdałami i posmaruj delikatnie mlekiem. Włóż do piekarnika nagrzanego do 180 stopni na ok 30 minut.