

# Bułeczki kokosowe



## Składniki

100g mąki z proszkiem do pieczenia  
37½g margaryny  
25g cukru  
25g wiórków kokosowych  
1 wiśnia  
½ jajka  
3 x 15ml mleka

## Sprzęt

Duża miska  
Sitko  
2 małe miski  
Talerz  
Blacha

## Sposób przygotowania

1. Nastaw piekarnik na 200°C. Natłuść blachę.
2. Przygotuj składniki
  - mąka → przesiana do miski
  - margaryna, wiśnia → talerz
  - jajko, mleko → mała miska (1)
  - kokos, cukier → mała miska (2)
3. Przetnij wiśnie na części używając noża z zaokrąglonym ostrzem (bedziesz tylko potrzebował 6 części)
4. Potnij margarynę na 6 części i wetrzyj w mąkę, aż mieszanina wygląda jak tartej bułki.
5. Używając noża, wmieszaj resztę suchych składników. Dodaj jajko i mleko. Użyj noża, wymieszaj wszystkie składniki aż do uformowania twardego ciasta. (Jeśli myślisz że twoja mixtura jest za sucha, dodaj więcej mleka)
6. Używając metalowej łyżki nałóż ciasto na blachę. **Uformuj 6 bułeczek.** Połóż wiśnie na środek każdej bułeczki.
7. Włóż blachę do piekarnika i piecz przez 15 minut. Pamiętaj o używaniu rękawic kucharskich.

