

## Булочки с кокосовой начинкой (Китайская кухня)

### ИНГРЕДИЕНТЫ на 8 булочек:

дрожжевое тесто – 400 г,  
сливочное масло – 50 г,  
сахарная пудра – 50 г,  
куриное яйцо – 2 шт.,  
**кокосовая стружка** – 100 г,  
молоко – 2 ст.л.



1. Приготовить дрожжевое безопарное тесто – о том, как его готовить, можно прочитать в рецепте «[Дрожжевое тесто](#)». В принципе, вполне подойдет готовое покупное дрожжевое тесто из магазина.
2. Пока тесто подходит, приготовить кокосовую начинку. Сливочное масло оставить при комнатной температуре до размягчения.
3. В подходящую по объему емкость поместить размягченное сливочное масло, добавить сахарную пудру и взбить венчиком в однородную массу.
4. Добавить в емкость яйцо и снова перемешать массу до однородного состояния, можно даже слегка взбить.
5. Добавить в емкость кокосовую стружку и снова все хорошо перемешать. Добавить в емкость молоко и еще раз перемешать. Отставить начинку в сторону.
6. Подошедшее тесто обмять, накрыть полотенцем или салфеткой и оставить его на 15 минут.
7. Раскатать тесто в прямоугольное полотно. Нанести на полотно из теста начинку, разровняв равномерно по листу теста. Внизу нужно оставить полоску теста без начинки, это потребуется для запечатывания (склеивания) рулета, чтобы он при выпечке не разошелся по шву.
8. Свернуть полотно в рулет и прижать несмазанный начинкой край к рулету, так сказать, запечатать.
9. Зубной нитью или тонкой леской разрезать рулет на 8 частей. Можно, конечно, и ножом, просто может получиться неаккуратно, и при нарезке рулет может разъехаться.
10. Положить в круглую формочку для кексов бумажный стаканчик, а в него положить одну заготовку, аккуратно примять серединку заготовки, при выпекании она поднимется, что может испортить внешний вид.
11. С остальными заготовками проделать то же самое. Накрыть полотенцем и оставить на 20 минут подойти тесту.
12. Смазать яичной массой верх заготовок.
13. Разогреть духовку до 180°C, поставить на средний ярус противень или решетку и выпекать заготовки 15-20 минут, при этом все же приглядывая, чтобы булочки не подгорели.
14. Готовые булочки можно сразу подавать к столу. Вкуснее всего они свежее испеченные, ароматные и сочные. Прекрасное дополнение к чаю или набирающему популярность в Поднебесной кофе.