

## **Kókuszos- „Túrós” Gömbök**

(glutén-, tej-, tojás-, cukor-, szójamentes és vegán)

Hozzávalók:

- 30 dkg Mester Család Házi kenyérliszt
- 20 dkg Mester Család Kelt tészta liszt
- 4 dkg Mester Család 1:4 es édesítő
- 1 csomag porélesztő
- 1 dkg útifűmaghéj
- 12,5 dkg margarin
- 4,25 növényi tej

Töltelék:

- 20 dkg köles túró
- 10 dkg Mester Család kókuszreszelék
- ízlés szerint édesítő
- + olaj a kenéshez

Elkészítése:

A tésztához a száraz alapanyagokat egy tálban elkeverjük, majd beledolgozzunk a margarint, végül a növényi tejet.

Egy órát meleg helyen kelesztjük.

A töltelék alapanyagait kikeverjük.

Egy sütőpapíros tepsire nyolc darab golyót formázunk a tésztából, majd ujjainkkal lyukakat teszünk bele, ezt kiformázzuk.

Bele adagoljuk a tölteléket, majd a széleit vékonyan megkenjük olajjal.

180°C sütőben kb 20-25 perc alatt megsütjük.