

Kókuszos – rumos – csokis kiflik

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

Hozzávalók

- 30 dkg Mester házi kenyérliszt (Megvásárolható AKCIÓSAN)
- 0,5 cs porélesztő
- 4 dkg édesítő (1:4)
- 3,5 dl növényi tej
- 2 dkg útifűmaghéj
- 3 dkg margarin
- 6 dkg kókuszreszelék
- 1 ek rumaroma

Töltelék

- 15 dkg Mester kakaópor + édesítő + annyi növényi tejszín, hogy kenhető legyen
- + olaj a kenéshez

Elkészítés:

A száraz alapanyagokat egy tálban elkeverjük, beledolgozzuk a margarint, majd a növényi tejet.

Meleg helyen 1 órát kelesztjük.

Majd lisztes lapon átdolgozzuk, és téglalap alakba kinyújtjuk.

Megkenjük a töltelékkel, majd háromszögeket vágunk belőle.

A szélesebb részétől feltekerjük.

Majd sütőpapíros tepsire tesszük, olajjal vékonyan lekenjük, majd 180 fokon kb. 30-35 perc alatt megsütjük.