



## Saffransbullar med kokos

### Ingredienser 40 bullar

---

50 g	Jäst för söta degar
100 g	smör eller margarin
5 dl	mjök
1 dl	strösocker
0,5 dl	vit sirap
0,5 g	saffran, en påse
2 krm	salt
12-13 dl	vetemjöl

### Fyllning:

100 g	smör eller margarin
1,5 dl	kokosflingor
1 dl	ljst muscovadosocker

### Pensling:

ägg

### Garnering:

florsocker

### Tillagning

---

1 Smula jästen i en skål. Smält matfettet i en kastrull på spisen. Tillsätt mjölken och värm till cirka 35 grader. Håll degspadet över jästen och rör tills jästen löst sig. Tillsätt socker, sirap, saffran och salt. Arbeta in vetemjöl tills degen släpper skålens kanter. Låt jäsa under duk i 20–30 minuter.

2 Blanda samman ingredienserna till fyllningen. Ställ ut formar på plåtar. Skeda upp degen i formarna. Pensla med uppvispat ägg.

3 Gör ett hål i varje bulle med ett finger och klicka fyllningen i hålen. Låt jäsa i 20 minuter på dragfri plats. Grädda mitt i ugnen i 250 grader i cirka 8 minuter. Låt svalna på galler. Dofta över lite florsocker innan serveringen.