

## PAN DE COCO

Tiempo de preparación: 20 minutos

Tiempo de reposo: 2 horas y 30 minutos

Tiempo de cocción: 25 minutos

Salen 12 panecillos



### Ingredientes

- 1/4 taza de agua tibia
- 1 cucharadita de azúcar
- 2 ¼ cucharaditas de levadura seca activa
- 3 ¼ taza de harina para todo uso
- ¼ taza de azúcar
- 2 cucharaditas de sal
- 1 taza de leche de coco (de lata, full fat)
- 2 cucharadas de aceite de coco o aceite vegetal
- Coco seco, finamente rallado (opcional)
- 1 cucharada de leche de tu preferencia (opcional)

### Instrucciones:

1. Disuelve la levadura en ¼ taza de agua tibia y 1 cucharadita de azúcar, revuelve y deja reposar durante 5 minutos, hasta que hagan burbujas, esto significa que la levadura está en buen estado; puedes omitir este paso si estás seguro que tienes levadura en buen estado.
2. En el recipiente de tu batidora de pie, agrega la harina, el azúcar, la sal, la leche de coco, el aceite de coco y la mezcla de levadura.
3. Coloca el recipiente y el gancho para amasar en tu batidora de pie, mezcla a la velocidad más baja durante 2 minutos o hasta que la masa se adhiera al gancho y despegue de las paredes del recipiente. Si la masa está muy seca, agrégale un chorrillo de agua, 1 cucharada aproximadamente).
4. Batir a esta misma velocidad durante otros 5 minutos hasta que la masa esté suave y elástica. Será pegajoso al tacto.
5. Engrasa ligeramente un recipiente grande o el mismo de la batidora, coloca la masa en el recipiente, voltea la masa una vez para engrasar la parte superior. Cubre con una toalla, deja reposar hasta que la masa se duplique, alrededor de 1 a 2 horas. Yo lo dejo en el horno apagado para que la temperatura sea constante.

6. Después que duplicó tamaño, coloca la masa sobre una superficie enharinada y dividirla en 12 porciones iguales, después enrollar cada porción entre la palma de tus manos y formar bolitas.
7. Engrasa un molde para hornear de 9×13 pulgadas o dos moldes para hornear cuadrados o redondos de 9 pulgadas y coloca las bolitas de masa, cubrelas con una toalla limpia y déjalos reposar durante 30 minutos. Precalienta el horno a 375 F (190 C)
8. Cuando ya hayan pasado los 30 minutos, untar leche o mantequilla amarilla derretida en cada bollito y espolvorear coco rallado encima.
9. Precalienta el horno a 375 F (190 C) y hornea durante 20-25 minutos o hasta que estén doradas por encima. Déjalos enfriar en el molde durante 5 minutos antes de retirarlos. Luego estarán listos para disfrutarlos 😊

**Notas:**

\*Si no tienes aceite de coco, sustituirlo por aceite vegetal o por mantequilla amarilla derretida, solamente que ya dejaría de ser un pan sin lácteos.

\*El paso de untar leche y espolvorear coco es opcional, pero si puedes hazlo, porque le da un sabor más rico.