

Chałka waniliowa z kruszonką



Autor: **Iwona-Cywicka**
Przepisów: 5 Ocena: 57



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Mąka pszenna 3 i 1/2 szklanki
- Cukier 1/2 szklanki
- Jajko 1 szt
- 4 łyżki roztopionego masła
- Mleko 250 ml
- Sól 1/2 łyżeczki
- Cukier z dodatkiem prawdziwej wanilii 10 g lub opakowanie cukru wanilinowego
- Drożdże suche 10 g
- Kruszonka: Masło 2 łyżki
- Cukier 2 łyżki
- Mąka 2 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Masło rozpuścić.
2. Podgrzać mleko i dodać jajko, zmiksować.
3. Mąkę przesiać z drożdżami, dodać cukier, cukier waniliowy, sól, masło, mleko z jajkiem i wyrobić gładkie i klejące ciasto.
4. Przykryć ściereczką i pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia, ciasto powinno podwoić swoją objętość.
- 2 Po wyrośnięciu ciasto lekko wyrobić.
Na tym etapie ciasto można podzielić na dwie części ponieważ z tej ilości ciasta może powstać jedna duża chałka lub dwie mniejsze.
- 3 1. Ciasto przełożyć na blachę wyłożoną papierem do pieczenia i podzielić na cztery części żeby uformować z nich wałeczki które następnie trzeba zlepić na jednym końcu.
2. Wałeczki zapleść w formę chałki.
3. Końce chałki zagnieść i podwinąć pod spód.
4. Jeśli z tej porcji ciasta są robione dwie chałki to należy je położyć na blasze w sporej odległości od siebie i pozostawić do wyrośnięcia na ok 30 min.
- 4 Kruszonka: Wszystkie składniki zagnieść ze sobą i wstawić do lodówki lub zamrażarki.
- 5 Chałkę posmarować roztrzepanym jajkiem z mlekiem i posypać utartą kruszonką.

- 6 Piec w temperaturze 175 stopni około 30 min. Gdyby chałka za mocno się zarumieniła podczas pieczenia można przykryć folią aluminiową. Studzić na kratce.
- 7 Najlepiej smakuje z masłem lub ulubioną konfiturą. Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: