

# Chątka z automatu



Autor: **babcitereskiciasta**  
Przepisów: 520 Ocena: 6946



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- CIASTO:
- -150 g. masła -ok. 100 ml. mleka -2 duże albo 3 małe jajka
- -1/2 szklanki cukru -1 cukier waniliowy -1 łyżeczka soli
- -450 g. mąki tortowej -25 g. drożdży

## Sposób przygotowania:

- 1 Formę wyjąć z Automatu, żeby dodawane produkty nie nakruszyły się do środka na grzałkę. Masło roztopić, dodać mleko. Jak będzie letnie to wlać do formy. Dodać rozkłócone jajka, cukier i sól.



- 2 Wsypać mąkę i w zagłębienie rozkruszyć drożdże.



- 3 Formę włożyć do automatu. Wybrać program 4 Słodkie. Wagę wybrać 1250 g. a stopień wypieczenia średni. Wcisnąć Start.



- 4 Po upieczeniu otworzyć Automat. Formę wyjąć z automatu.



- 5 Chwałkę wyjąć, odwracając formę. Wyciągnąć łopatki.



- 6 Wystudzić na kratce z 1 godz.  
Taka chałka pyszna jest z powidłami, dżemem czy nutellą.



Twoje notatki do przepisu: