

Chałka z nadzieniem waniliowym



Autor: **athena83**
Przepisów: 1 Ocena: 7



3-4 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- drożdże, 50g
- mleko, 250 ml
- jajka, 2 szt.
- cukier, 100g
- kardamon, łyżeczka
- mąka, ok. 800 g
- sól, 1/2 łyżeczki
- margaryna, 175 g
- nadzienie
- MARGARYNA LUB MASŁO, 100 g
- cukier puder, 60g
- cukier waniliowy, łyżeczka
- PONADTO
- jajko
- cukier trzcinowy do dekoracji

Sposób przygotowania:

- 1) Drożdże rozpuścić w małej ilości ciepłego mleka, po czym wlać resztę mleka, dodać jajka, cukier, kardamon i 600g mąki. Drewnianą łyżką mieszać ciasto przez 5-6 minut aż będzie gładkie. Przykryć i odstawić do wyrośnięcia na ok. 40 minut. 2) do ciasta dodać margarynę, sól i 200g mąki. wyrobić i pozostawić do wyrośnięcia na kolejne 20-30 minut. 3) włożyć ciasto na stolnicę oprószyć mąką i ponownie wyrobić. Podzielić na dwie części i każdą rozwałkować na prostokąt o wymiarach 25*40cm. 4) Utrzeć składniki nadzienia i rozprowadzić je na obu prostokątach omijając brzegi ciasta (taki 4-5 cm pasek nadzienia przez środek). Następnie zrobić ukośne nacięcia wzdłuż boków, powstałe paski ciasta składać naprzemiennie do środka. Przykryć ciasto ściereczką i pozostawić do wyrośnięcia na ok. 30 minut. 5) Podgrzać piekarnik do 200 stopni C. Posmarować ciasto jajkiem i posypać cukrem kryształkiem. Piec ok 25 minut.

Twoje notatki do przepisu: