

CHAŁKA

SKŁADNIKI:

Szklanka mleka

2 ½ szklanki mąki

1/3 szklanki cukru

1/3 opakowania świeżych drożdży

100 g miękkiego masła

2 jaja

Opakowanie cukru waniliowego

Łyżka maku

Żółtko

1. **Wymieszaj** w misce mąkę z cukrem i solą. Drożdże rozpuść w ½ szklanki mleka i wlej do miski z mąką. Wymieszaj. Przykryj ściereczką i odstaw na 15 minut do wyrośnięcia. Rozpuść masło i ostudź. Do zaczynu wlej masło, resztę mleka, dodaj cukier waniliowy i wbij jajka.
2. **Wyrób** ciasto. Przykryj ściereczką i odstaw do wyrośnięcia na 30 minut. Ponownie zagnieć ciasto. Przygotuj warkocze i umieść je na blasze wyłożonej pergaminem. Posmaruj roztrzepanym żółtkiem i posyp makiem lub sezamem. Ciasto piecz około 30 minut w 200 stopniach. Podawaj z dżemem owocowym lub konfiturą.





SMACZNEGO.