



Składniki:

- mąka - 0.5 kilogramów
- drożdże - 3 dekagramy
- ciepłe mleko - 1 szklanka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 5 dekagramów
- cukier - 5 dekagramów
- jajko - 1 sztuka
- sól - 1 szczypta



15 minut



Łatwe

Wskazówki pieczenia:



35 minut



180 °C



Sposób przygotowania:

1. Wymieszać drożdże z odrobiną cukru, 1/2 szkl. mleka i odrobiną mąki i odstawić do wyrośnięcia.
2. Cukier utrzeć, dodać pozostałe mleko, mąkę, sól i wyrośnięty rozczyn.
3. Zagnieść ciasto.
4. Na koniec dodać rozpuszczoną Kasię.
5. Dodałam również odrobinę aromatu waniliowego (można go zastąpić cukrem waniliowym).
6. Ponownie zagnieść i odstawić do wyrośnięcia.
7. Następnie zapleść chałkę. Jeżeli ktoś nie wie jak to zrobić, można poszukać w Internecie.
8. Zaplecioną chałkę ułożyć na blaszce i ponownie odstawić do wyrośnięcia.
9. Posmarować roztrzepanym jajkiem i posypać makiem, kruszonką lub pozostawić bez niczego.
10. Piec około 35 min. w temp. 180 st.! Smacznego!