

# • CHAŁKA •

## *Składniki:*

- 100 g margaryny
- 500 g mąki pszennej
- 1 opakowanie Drożdży Babuni
- 3 łyżeczki cukier wanilinowy
- 160 g cukru
- 1 jajko
- 250 ml wody
- szczypta soli

## *Przygotowanie:*

*Do miski wsypać mąkę, drożdże, cukier, cukier wanilinowy i sól. Wszystko wymieszać. Dodać jajko, ciepłą wodę i roztopioną margarynę. Wyrobić elastyczne ciasto. Przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce na 50 minut do wyrośnięcia. Po tym czasie wyrabiać ciasto jeszcze chwilę, a następnie podzielić je na trzy części. Każdą z nich podzielić na trzy małe części. Uformować z nich waleczki i formować warkocze (podwijając ich końce pod spód). Blaszkę wyłożyć papierem do pieczenia i ułożyć chałki. Piec w temp. 180°C przez 25 minut.*

*Smacznego*