



Chałka buraczana z kokosową kruszonką

Autor: Marta Joanna Wojdalska

Danie: **Deser,**

Osób: **1**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1 chałka

Wszystkie składniki ze sobą łączymy, z powstałego ciasta formujemy kulę i odstawiamy w misce pod ściereczką na ok 1,5h do wyrośnięcia ciasta.

Krok 2 kruszonka

Wszystkie składniki łączymy i odstawiamy do lodówki na 15 minut.

Krok 3

Po wyrośnięciu ciasta dzielimy je na 3 części i formujemy z nich wałeczki - każdy długości ok 50-60cm. Zaplatamy z nich warkocz. Ciasto smarujemy roztrzepanym jajkiem, posypujemy kruszonką i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni C na około 25-30 minut (do zbrązowienia skórki).

Ciasto chałka

300g maki pszennej, 100g żytniej 50g mąki orkiszowej (*lub użyć wyłącznie mąki pszennej)

drożdże suche 7g

200ml ciepłego mleka Łaciate

5 łyżek ksylitolu

pół łyżeczki soli

sproszkowany burak - ok 3-4 łyżki

jajko 1 sztuka

masło 2 łyżki (roztopione) Łaciate

*roztrzepane jajko do posmarowania

Kruszonka

30g masła Łaciate,

70g mąki kokosowej,

20g pasty kokosowej (zmielony miąższ kokosowy),

*zamiennie do pasty kokosowej sprawdź się również cukier kokosowy ok 3 łyżki