

„Kulecznik”-chleb dla niejadka z wypiekacza do chleba



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mleko	1 szklanka
olej	2 łyżki
sól	1,5 łyżeczki
cukier	2 łyżki
mąka pszenna	2,5 szklanki
kuleczki śniadaniowe o smaku czekoladowym	1 szklanka
drożdże	1,5 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do formy wypiekacza wlej mleko i olej. Wsyp sól, cukier oraz mąkę, następnie dodaj drożdże. Włącz maszynę do wypieku chleba na program podstawowy, ustaw wagę na 1 kg i stopień zarumienia skórki średni. Po usłyszeniu sygnału informującego o możliwości wrzucenia dodatków wsyp kuleczki śniadaniowe. Po upieczeniu chleb wyłóż z formy. Masz gotowy, zdrowy przysmak, który najbardziej smakuje z masłem orzechowym. Wszystkie dzieci uwielbiają taki chlebek na śniadanie.