

detkityumen.ru

## Кулич



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

5 яиц, 200 грамм сливочного масла, 1 стакан теплого молока, сахар, соль по вкусу, разрыхлитель на кончике ножа, примерно 10 грамм сухих дрожжей, изюм ( предварительно помытый и замоченный ), ваниль по желанию.  
для украшения : 2- Збелка + стакан сахарной пудры, посыпка или то, что вы любите  
можно украсить растопленной плиткой белого шоколада.

Приготовление:

Подготавливаем тесто. Сначала смешиваем молоко, сахар , разрыхлитель, дрожжи и немного муки отставляем в сторону. Взбиваем яйца с сахаром до легкой пены. К смеси с дрожжами добавить растопленное сливочное масло ( не горячее ), и муки сколько возьмет тесто, добавляем подготовленный изюм, предварительно обваляв его в муке, и медленно потихонечку вводим пену из яиц и ваниль. Отставляем тесто примерно минут на 40-60. Когда тесто начнет подниматься, можно разложить его по смазанным формам. Поднявшееся тесто ставим в разогретую до 180-200 градусов. Время зависит от ваших форм. Когда куличи будут почти готовы, смазать их гоголь-моголем, посыпать кондитерскими украшениями или цукатами и поставить в духовку еще минуты на три. или готовые изделия украсить шоколадом или др. по вашему желанию.

Приятного аппетита.

29.04.2016

[Моё Золотце. @](#)

Адрес на сайте «Детки!» [detkityumen.ru/recipe/403/](http://detkityumen.ru/recipe/403/)