

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: 2-3 белка + 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 обвалив 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/)