

detkityumen.ru

Вкуснейшие куличи



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

Это репетиция куличей !

Самые воздушные и нежные □□

□□Сохраняйте рецепт, пробуйте!

□□350 мл сливок 22%

□□200 г сливочного масла

□□250 г сахара

□□6 яиц

□□11 г сухих дрожжей * 2 ч.л. ванильного сахара

□□500–600 г муки

Приготовление:

□□Опара :

Сливки(тёплые)+ дрожжи + 2 ч л сахара + 200 гр муки □□накрываем Я /в тепло и ждём мин 30.

□□Желтки + сахар растереть+ масло и добавить в опару

□□Белки+соль взбить и добавить в тесто

□□Добавляем муку и вымешиваем тесто (не должно прилипнуть к рукам)/ накрыть и в тепло на мин 30

□□Наполняем 1/3 формы и ставим в духовку на 100° 10 мин , а затем 180° до готовности (20-30 минут)

проверять зубочисткой ,когда подрумянились!!!

Крем можно разный!

На фото белок+сахар

Я буду делать куличи , для детей с шоколадной поливкой и сырно-творожным кремом (масло+сахар пудра+творожный сыр)

26.04.2019

[bodyflex_tmn](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/624/