

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 прилипать 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/](http://detkityumen.ru/recipe/624/)