

## Пасхальный кулич

### Ингредиенты

- Мука - 7 стаканов
- Молоко - 1/2 стакана
- Дрожжи - 100 г
- Желтки - 20 шт
- Сахар - 1 стакан
- Масло - распущенное, 2 стакана
- Соль -



Рейтинг блюда: 2.5/5

### Процесс приготовления

1

Почти всю муку смешать с 1/2 стакана молока, залить дрожжами, разведенными в небольшом количестве молока, размешать и поставить в теплое место.

2

Когда опара поднимется, добавить в нее 20 яичных желтков, растертых добела со стаканом сахара и двумя стаканами молока, затем добавить немного соли и прибавить муки до надлежащей густоты теста, после чего замесить и дать вторично подняться. Затем тесто выбить как можно лучше, положить в форму, заполнив ее до половины, дать тесту подняться в форме, после чего печь.



Приятного вам аппетита :)