

Наши традиционные пасхальные куличи

Ингредиенты

- Мука - 3 кг
- Молоко - 6 стаканов
- Дрожжи - сухие быстрые 150 г
- Яйцо - 17 шт
- Сахар - 3 стакана
- Сливочное масло - 700 г
- Сметана - 1.5 стакана
- Изюм - светлый 500-600 г
- Миндаль - 200 г
- Ванильный сахар - 1 пачка
- Имбирь - 1 ч.л
- Кардамон - 10 зерен
- Мускатный орех - 1/2 ч.л
- Сок - лимона 2 ст.л
- Сахарная пудра - 1.5 стакана
- Соль - 1.5 ч.л



Рейтинг блюда: 3/5

Процесс приготовления

1

Моем-сушим изюм.

.....

2

Растапливаем сливочное масло.

.....

3

Очистить орехи от кожуры и истолочь в крошку.

.....

4

Все специи измельчаем.

5

Растворяем дрожжи в воде.

6

Приготовить опару по этому рецепту: в большую кастрюлю влить теплое молоко, дрожжи, добавить 2 стакана сахара, 300 г масла растопленного теплого масла, 1 кг муки, соль. Всё очень хорошо размешать. Затем накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 1.5-2 часа.

7

Берем 5 яиц и отделяем желтки от белков. Желтки растереть добела с 1 стаканом сахара и 1 пакетиком ванильного сахара. Белки взбить с сахаром (1 стакан).

8

Когда опара подойдет, нужно влить оставшиеся масло, желтки, белки, сметану.

9

Муку добавлять порциями (по стакану), взбивая тесто. Тесто должно быть не очень густым, но должно легко отставать от стенок. Ставим тесто в теплое место на 1.5-2 часа.

10

В готовое тесто добавить изюм, орехи, пряности. От пряностей куличи будут ароматными, один лишь только запах передаст настроение праздника.

11

Нашу форму для куличей смазать.

12

Формы слегка подогрейте в духовке, и разложите в них тесто на 1\3 формы. Закройте все формы полотенцем и поставьте подниматься. Духовка должна быть хорошо прогрета до 200 градусов. Поставим формы с тестом в духовку. Выпекается такой кулич около 40 минут.

13

Делаем глазурь: 2 белка, маленькая щепотка соли, 1,5 стакан (300 г) сахарной пудры, 2 столовые ложки лимонного сока.

Приятного вам аппетита :)