

## Пасхальный кулич

### Ингредиенты

- Мука - 1 кг
- Молоко - 300 мл теплого
- Яйцо - 6 шт.
- Сливочное масло - 300 г
- Сахар - 200 г
- Дрожжи - 50 г свежих
- Соль - 3/4 ч.л.
- Изюм - 130 г
- Цукаты - 50 г
- Ваниль - 1/2 ч.л. экстракта

### для глазури:

- Белки - 1 шт.
- Сахарная пудра - 100 г
- Лимон - 1 ч.л. сока



Рейтинг блюда: 0/5

### Процесс приготовления

1

Для того, чтобы тесто было нежным и воздушным - просейте муку. В 300 мл теплого молока растворите 50 г свежих дрожжей. Затем добавьте 400 г муки и размешайте до однородной массы, поставьте в теплое место.

2

Разогрейте духовку до 180 градусов. Когда масса теста увеличится вдвое, добавьте растертые с сахаром желтки (5 шт.) и растопленное сливочное масло, экстракт ванили, соль, все перемешайте. Затем добавьте взбитые в пену белки и оставшуюся муку (600 г). Поставьте тесто в теплое место.

3

Когда тесто снова увеличится в объеме в два раза, добавьте изюм, цукаты (можно добавить орехи). Формочку для кулича заполните на 1/3, накройте полотенцем и поставьте в теплое место. Когда тесто поднимется на 2/3, смажьте верх желтком и поставьте в разогретую духовку на 30-40 минут.

4

Для глазури взбейте все ингредиенты до однородной густой белой массы. Нанесите глазурь на кулич и украсьте посыпками.

Приятного вам аппетита :)