

Кулич с конфетами «Коровка»

Ингредиенты

- Молоко - 100 мл
- Дрожжи - 7 г
быстродействующие
- Изюм - 40 г темный
- Изюм - 40 г светлый
- Мука - 400 г и еще немного
присыпать форму
- Яйцо - 2 шт
- Сахар - 100 г
- Ванильный сахар - 1 пакетик
(или ванилина)
- Соль - 1 ч.л. без горки
- Сливочное масло - 120 г
размягченное + еще немного
смазать форму
- Разрыхлитель - 1/2 пакетика
- Конфеты - 8-10 шт Коровка



Рейтинг блюда: 0/5

Процесс приготовления

1

В теплом молоке разведите дрожжи, перемешайте. Изюм замочите в теплой воде на 15 минут, затем хорошо промойте.

2

Муку смешайте с разрыхлителем, добавьте яйца, теплое молоко с дрожжами, сахар (обычный и ванильный) и 1 ч. л. соли.

3

Замесите однородное тесто. Просушите изюм на бумажном полотенце. Добавьте в тесто изюм и размягченное сливочное масло. Вновь хорошо вымесите тесто.

4

В смазанные формы для куличей выложите тесто, заполнив примерно 1/3 объема.

5

Сверху положите 1-2 конфеты «Коровка» и слегка вдавите их пальцем. Выложите еще столько же теста на конфеты, заполнив формы примерно на 2/3. Слегка примните тесто, затем дайте куличу подойти в лотке с теплой водой: в широкий и глубокий лоток налейте теплую воду (не кипятком) и поставьте в нее формы с тестом, чтобы вода едва доходила до половины форм. Накройте полотенцем и дайте постоять 30 минут. Меняйте воду, чтобы она всегда оставалась теплой. Тесто должно увеличиться в объеме вдвое.

6

Разогрейте духовку до 170 °С. Формы с подошедшими куличами поставьте в разогретую духовку и выпекайте куличи 40-50 минут.

7

Проверьте готовность, проткнув кулич в центре шпажкой или зубочисткой: она должна оставаться сухой. Достаньте куличи из духовки, накройте полотенцем и дайте им остыть. Затем извлеките из формы.

Приятного вам аппетита :)