















## Кулич с орехами, черносливом и вареной сгущенкой

### Ингредиенты

-  Молоко - 100 мл топленое
-  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
-  Чернослив - 150 г
-  Грецкие орехи - 70 г
-  Молоко - 2 ст.л. вареная  
сгущенка



Рейтинг блюда: 4.5/5

### Процесс приготовления

1

В топленом молоке разведите дрожжи, перемешайте.

2

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

3

Замесите однородное тесто. Нарежьте чернослив небольшими кубиками, добавьте в тесто, а также 70 г рубленых грецких орехов и 2 ст.л. вареной сгущенки.

4

Вымесите тесто до однородности. Формы для куличей смажьте сливочным маслом, присыпьте мукой. Тесто для куличей выложите в формы до половины объема. Хорошо примните.

5

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 :)