

## Кулич с морковью

### Ингредиенты

- Молоко - 100 мл
- Дрожжи - 7 г  
быстродействующие
- Изюм - 40 г темный
- Изюм - 40 г светлый
- Мука - 200 г и еще немного  
присыпать форму
- Яйцо - 3 шт
- Сахар - 100 г тростниковый
- Ванильный сахар - 1 пакетик  
(или ванилина)
- Соль - 1 ч.л. без горки
- Сливочное масло - 120 г  
размягченное + еще немного  
смазать форму
- Разрыхлитель - 1 пакетик
- Морковь - 350 г тертая
- Апельсин - 2 шт цедра



Рейтинг блюда: 4.5/5

### Процесс приготовления

1

Морковь очистите, натрите на мелкой терке.

2

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

**3**

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

**4**

Замесите однородное тесто. Просушите изюм на бумажном полотенце. Добавьте в тесто изюм, морковь, размягченное сливочное масло и мелко натертую цедру апельсина. Вновь хорошо вымесите тесто.

**5**

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

**6**

В широкий и глубокий лоток налейте теплую воду (не кипятка) 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.

**7**

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

**8**

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 :)