

ЭКСПЕРТ РУБРИКИ
КУХНЯ
ОЛЕГ ЕФРЕМОВ
рекомендует



Вкусные
решения
С
**SHOPPING
LIVE**

**СОБЕРИ
КОЛЛЕКЦИЮ**

ПАСХАЛЬНЫЙ КУЛИЧ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Молоко - 1 ст.
- Масло сливочное - 150 г
- Яйцо - 4 шт.
- Сахар - 50 г
- Соль - 1 ч. л.
- Дрожжи сухие активные - 1 пакетик
- Мука - 700 г
- Водка - 2 ст. л.
- Изюм - 100 г
- Цукаты - 50 г
- Глазурь сахарно-белковая
- Кондитерская посыпка

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Влей в муку теплое молоко с дрожжами и сахаром, теплое масло и водку. Вбей яйца. Перемешай.
2. Тесто накрой полотенцем и поставь на один час в теплое место.
3. В подошедшее тесто добавь изюм и цукаты, перемешай.
4. Формы смажь маслом, обсыпь мукой, выложи тесто в формы, заполняя их наполовину. Поставь в теплое место на 15 минут.
5. Выпекай при 180 градусах примерно 40 минут.
6. Горячие куличи укрась глазурью и посыпкой.

ВАМ МОЖЕТ ПОНАДОБИТЬСЯ

Guardini

Жаропрочные бумажные формы для куличей, 2 шт.

131350



shoppinglive.ru

