

Кулича с маком

Автор: Јаха

09.11.2010 06:33 -



Мак дает невероятный аромат.

Требуемые ингредиенты

- 3 ст. ложки сливочного и топленого масла
- 6 яичных желтков
- 6 ст. ложек сметаны
- 70 г дрожжей
- 0,5 стакана толченого мака
- 1,5 стакана сахара
- измельченную цедру лимона

В небольшом количестве теплого молока разведите 70 г дрожжей, влейте их в масло с желтками, добавьте 3 стакана пшеничной муки, 0,5 стакана толченого мака, 1,5 стакана сахара, измельченную цедру лимона и вымесите тесто. Поставьте его в теплое место, дайте подняться, снова вымесите и разложите в подготовленные формы.

После подъема теста уже в формах выпекайте куличи в духовке при температуре 200 С.

Готовые куличи посыпьте сахарной пудрой.

Кулича с маком

Автор: Жаха
09.11.2010 06:33 -

Приятного аппетита, ЖахаLand.ru

{comments on}