

Кулич

Автор: Жаха

01.12.2010 09:50 -



Готовый кулич украсьте по своему желанию и вкусу

Требуемые ингредиенты

- мука высшего сорта - 1 кг.,
- дрожжи - 21гр,
- теплое молоко - 600 мл,
- измельченный в однородную крошку миндаль - 100г,
- кардамон - 6-8 зерен,
- желтки - 5 шт.,
- яйцо-1шт.,
- масло - 200 гр,
- сахар - 200 гр,
- изюм - 200гр,
- лимон - 1 шт,
- соль - 2ч. ложки.

Муку просеять через сито. Дрожж развести в теплом молоке. Постепенно всыпать в молоко 1 кг. муки, 2 ч. ложки соли, чепотку сахара и замесить тесто. Кастриюлю с тестом накрыть полотенцем и оставить на один час в теплом месте. Желтки взбить с сахаром и, не переставая взбивать, добавить размягченное масло, миндаль, измельченные зерна кардамона, мелко натертую цедру лимона. Добавить орехово-масляную массу в тесто. Тесто замесить еще раз, накрыть полотенцем и поставить в теплое место на один час. Промытый изюм всыпать в тесто и перемешать. Форму для выпечки смазать сливочным маслом. Сделать из теста несколько пластов высотой 2-3 см. (можешь и не делать, просто красиво получится) разного диаметра и, присыпав мукой, выложить в форму один на другой в виде пирамиды. Дать куличу подойти еще 30 мин, затем смазать

Кулич

Автор: Жаха

01.12.2010 09:50 -

взбитым яйцом, присыпать миндальной крошкой и выпекать 40-50 мин. в разогретой до 180 градусов духовке.

Приятного аппетита, ЖахаLand.ru

{comments on}