



Качество - лучший рецепт.



Ванильный кулич

Краткое описание

Ингредиенты

- мука 1000 гр.
- яйца 5 шт.
- Дрожжи 7 г от Dr. Oetker
2 упаковки
- изюм 150 гр.
- молоко 1,5 стакана
- сахар 1,5 стакана
- соль 3/4 ч.л.
- Ванильный сахар 8 г от Dr. Oetker
1 упаковка

Способ приготовления

Этап 1



Сухие дрожжи растворить в теплом молоке, добавить 1/4 просеянной муки, размешать, поставить в теплое место.

Этап 2



Когда объем увеличится вдвое, посолить, добавить 5 желтков, растертых с сахаром и ванильным сахаром, добавить маргарин, перемешать.

Этап 3



Осторожно ввести взбитые белки. Тесто должно быть не очень густым, хорошо вымешанным, отставать от стенок. Тесто накрыть и поставить в теплое место.

Этап 4



Когда объем увеличится вдвое, добавить промытый и обсушенный изюм, перемешать и выложить в формы.

Этап 5



Дать тесту подняться на $\frac{3}{4}$ высоты, смазать яйцом и выпекать при 180С около часа.

Академия кулинарного искусства Dr.Oetker, academy.oetker.ru