

Куличики простого приготовления



В эмалированную кастрюлю с вечера поместить, не перемешивая, в следующем порядке: 50 г сырых дрожжей, 200 г нарезанного кусочками размягченного сливочного масла, 2 размешанных яйца, 1 стакан сахара, 0,5 стакана изюма или натёртой на мелкой тёрке цедры 0,5 лимона.

Не перемешивая, залить стаканом тёплого молока, накрыть полотенцем и оставить до утра.

Утром добавить 3 стакана просеянной муки, ванилин. Вымесить тесто и разложить в смазанные формочки, заполняя на 1/3. Дать увеличиться в объеме в 2 раза и выпекать в разогретой до 180° духовке. Остудить, уложив на бок на мягкое полотенце и прикрыв легким полотенцем.

Приготовление помадки: в 1 стакан сахарной пудры добавлять по капле холодную кипяченую воду, каждый раз размешивая, пока смесь не станет напоминать густую сметану. Смазать куличи помадкой, украсить посыпкой.

Время приготовления 60 минут