

Морковный кулич



1 кг муки, 200 г маргарина, 3 моркови, 5 яиц, 1 стакан молока, 200 г сахара, 1 стакан воды, 50 г дрожжей, 2 яичных белка, 8 ст. ложек сахарной пудры, 0,5 чайной ложки молотого мускатного ореха, соль по вкусу.

Морковь нарезать кусочками, залить водой, добавить 1 ст. ложку маргарина и припустить до готовности. Протереть через сито, добавить тёплое молоко, оставшийся маргарин, сахар, 4 яйца, соль, мускатный орех. Взбить до однородности. Дрожжи залить небольшим количеством тёплого молока, добавить сахар и оставить на 1 час. Добавить во взбитую смесь, всыпать муку, замесить тесто и поставить в тёплое место на 1,5-2 часа для брожения.

Формы смазать маслом, дно покрыть пергаментом, стенки обсыпать мукой. Заполнить их тестом на 1/3, поставить в тёплое место и накрыть полотенцем. Когда тесто поднимется на 3/4 высоты формы, смазать верх яйцом и выпекать при 200° 50-60 минут. Кулич охладить в форме, вынуть.

Приготовление глазури: яичные белки взбить с сахарной пудрой до пенообразной консистенции, полить глазурью кулич.

Оформить верх кулича цукатами, орехами и цветной посыпкой.