

## Рецепт пасхального кулича

Категория: [Выпечка и десерты](#)

Автор: ---

Приготовление пасхального кулича – занятие творческое, требующее подходить к занятию с душой, но при этом чрезвычайно простое и требующее минимум затрат.



Пасхальные куличи станут вкусным украшением Вашего стола и порадуют всю семью. А создать праздничное настроение в Вашем доме помогут [пасхальные украшения из фетра](#), которые, как и куличи, вы можете сделать вместе со своими детьми.

## Пошаговый рецепт как приготовить пасхальный кулич с фотографиями

Пропорции указаны на 12-15 куличей.

### Ингредиенты:

1 кг муки  
300 мл молока  
6 яиц  
300 гр тёплого сливочного масла  
400 гр сахара  
щепотка соли  
70 гр свежих дрожжей  
150 гр изюм, цукаты

### Для глазури

4 яичных белка  
160 гр сахарной пудры

Советы:

- Молоко чуть подогрейте. Яйца должны быть комнатной температуры.
- Изюм промойте и замочите на пару минут, после чего добавьте в тесто.



### Готовим тесто для пасхального кулича:

Смешайте яйца с сахаром, солью, молоком, маслом и дрожжами, добавьте полученную смесь в просеянную муку.

Добавьте в тесто изюм, цукаты. Тщательно вымешайте тесто до состояния густой сметаны.

Разлейте тесто по формам, заполняя их на  $\frac{1}{4}$ .

Оставьте тесто выстояться на 5 часов в месте без сквозняков или в духовке.



Разогрейте предварительно духовку до 200 градусов. В разогретую духовку поставьте выпекаться куличи на 30 минут.

Для украшения глазурью белки взбивать до образования однородной пены, без сахара. Белки перед взбиванием следует охладить.

Белки отделите от желтков и взбейте с сахарной пудрой до полного растворения сахара. Можно добавить сок лимона или лимонной кислоты по вкусу

Достаньте куличи из духовки, обмажьте сверху глазурью и по желанию украсьте цветными посыпками.

Поставьте в горячую духовку на 1-1,5 минуты, чтобы глазурь прилипла к куличам.



Совет: Следуя красивым старинным традициям, Вы можете [украсить стол свежей зеленью пророщенной пшеницы.](#)

Пасхальный кулич готов. Приятного аппетита!



Понравился данный материал, расскажите о нём свои друзьям в социальных сетях.

Похожие статьи

[Зелёная травка к пасхе](#)

[Пасхальные украшения из фетра](#)