

## «Бабушкин кулич»

### Ингредиенты:

Мука - 1,2 кг.  
Сливочное масло, размягченное – 500 г.  
Изюма – 500 г.  
Яйца – 8 шт.  
Желтки – 4 шт.  
Апельсины – 2 шт.  
Сахар – 300 г.  
Дрожжи свежие – 70 г.  
Молоко – 380 мл.  
Растительное масло – 1 ст. л.  
Ваниль – 1/2 стручка  
Соль – 1/2 ч. л.  
Миндаль – 30 г.

### Способ приготовления:

1. В подогретом молоке развести 1 ч. л. сахара с дрожжами.
2. Вымешивая, всыпать половину муки, добавить 4 яйца, семена ванили и соль.
3. Ввести оставшуюся муку, 4 яйца и продолжать вымешивать.
4. В отдельной посуде соединить 3 желтка с 300 г сахара и взбить. Не прекращая взбивать, порциями ввести 250 г сливочного масла.
5. Не переставая вымешивать тесто, небольшими порциями добавить в него желтково-сливочную массу.
6. Порциями ввести оставшееся сливочное масло (250 г) и вымешивать тесто до однородного состояния еще минут 10.
7. Большую кастрюлю смазать растительным маслом, переложить в нее тесто, накрыть и поставить подходить в теплое место без сквозняков на 1 час.
8. Натереть апельсиновую цедру на мелкой терке.
9. В подошедшее тесто добавить апельсиновую цедру, 2 горсти изюма и вымесить руками.
10. Частями ввести оставшийся изюм, еще раз вымесить.
11. Разложить тесто в формы для куличей, накрыть влажным полотенцем и поставить в теплое место на 1 час.
12. Оставшееся молоко перемешать с желтком и смазать поверхность кулича.
13. Отправить кулич в разогретую до 190°C духовку на 35–40 минут.
14. Готовые куличи остудить в формах, затем посыпать миндальными хлопьями.

### Секреты мастерства:

- Все ингредиенты должны быть комнатной температуры.
- Тесто нужно очень хорошо вымешивать на каждом этапе приготовления. В этом поможет комбайн или блендер. Главное, используя их, не переусердствовать.
- Чтобы изюм более равномерно распределялся в тесте, его можно слегка обсушить бумажным полотенцем и слегка обвалять в муке.
- Готовность можно проверить, проткнув кулич деревянной шпажкой.