Кулич "Натурель" без покрытия

Что нужно:

- мука - 500 г;
- молоко - 1 стакан;
- вода - 1 стакан;
- яйца - 2 шт;
- цукаты - 1 упаковка;
- дрожжи быстродействующие - 2 пактеика;
- сахар - 250 г;
- соль - 1 щепотка.

Время приготовления: 50 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Просеиваем муку.
3. Добавляем дрожжи, соль и сахар. Перемешиваем.
4. Вливаем тёплую воду и тёплое молоко, и вымешиваем тесто. Затем вливаем столовую ложку растительного масла и добавляем яйца, снова вымешиваем.
5. Добавляем цукаты и аккуратно перемешиваем деревянной ложкой.
6. Смазываем (я взяла 5, но лучше возьмите 4) формочки маслом и ставим их на противень.
7. Раскладываем тесто по формам и даём им постоять в тёплом месте 1 час.
8. Ставим в уже разогретую до 160 градусов духовку и выпекаем 1 час. На готовность проверяем протыкая деревянной шпажкой, если осталась сухая, то куличи готовы.