

Пасха "Мамина"



Что нужно:

- мука - 4-5 стаканов;
- желтки - 11 шт;
- слив. масло - 200 г;
- молоко - 2 стакана;
- сахар - 2 стакан;
- изюм - 1/2 стакана;
- дрожжи - 2 ст. л.;
- соль, шафран, кардамон - по вкусу.

Время приготовления: 55 мин.

Описание

Приготовление

1. Разминаем дрожжи и всыпаем в них половину нашего сахара, затем вливаем 1/2 стакана молока, всё перемешиваем и ставим на 15 минут в тёплое место;
2. Доводим наше оставшееся молоко до кипения и всыпаем в него 2 стакана муки, затем добавляем нашу дрожжевую смесь, хорошенько перемешиваем, накрываем полотенцем и убираем в тёплое место на 50 минут;
3. Смешиваем желтки с оставшимся сахаром и солью, и добавляем в наше тесто;
4. Досыпаем в тесто 2 стакана муки, растопленное сливочное масло и вымешиваем сначала ложкой, затем руками;
5. Добавляем в тесто шафран, кардамон, снова вымешиваем и убираем в тёплое место ещё на 20 минут;
6. Всыпаем в тесто изюм, месим 4 минуты и заливаем в высокую форму для запекания (предварительно смазанную растительным маслом) так, чтобы смесь заполняла форму на 1/3 и оставляем на 15 минут;
7. Выпекаем 40 минут при 180 градусах;
8. Перед подачей посыпаем сахарной пудрой.