Половину миндаля размолоть в блендере в крупную крошку. Оставшиеся орехи измельчить до состояния муки. Изюм вымыть и обсушить.
Влить в форму хлебопечки молоко и растопленное сливочное масло, положить сметану.

Муку просеять и всыпать в хлебопечку так, чтобы она полностью покрывала жидкую смесь. Положить сахар и соль в разные углы формы. Сделать в центре мучного слоя небольшое углубление, вбить яйцо и всыпать дрожжи. Добавить измельченный миндаль и изюм.

Нажимая на кнопку «Меню», выбрать режим «Сдобный хлеб». Нажимая на кнопку «Вес», выбрать вес кулича 1000 г. Нажимая на кнопку «Цвет», указать цвет корочки «Максимальная». Нажать на кнопку «Старт».

Для глазури взбить белок с сахарной пудрой в пышную пену. Влить лимонный сок и перемешать.

Готовый кулич аккуратно вынуть из формы, дать немного остыть. Облить глазурью, нанеся ее ложкой в 2–3 приема.

Что нужно:

- мука - 2 стакана
- масло сливочное - 50 г
- сметана - 100 г
- молоко - 0,3 стакана
- яйцо - 1 шт.
- сахар - 5 ст. л.
- дрожжи сухие - 7 г
- миндаль очищенный - 80 г

- изюм - 2 ст. л.
- соль - 0,25 ч. л.
- яйцо (белок) - 1 шт.
- пудра сахарная - 2,5 ст. л.
- сок лимонный - 1 ч. л.

У Вас есть кулинарный рецепт! Поделитесь им с читателями сайта "Здрава-Мир" - ОПУБЛИКОВАТЬ РЕЦЕПТ

Источник: supersadovnik.ru