

Urugvajski kruh od anisa

Vrijeme pripreme: 60 min

Broj porcija: 4

Sastojci:

Jaja kokošja 3 komada

Brašno glatko 4 žlica

voda 1 šalica

masti maslac 1 žlica

svi začini sol 1 žličica

Priprema:

1. kvasac otopite u mlakoj vodi.
2. u velikoj posudi za mješanje istucite jaja, dodajte šećer, smjesu kvasca, sol, anis, maslac i dvije šalice brašna.
3. tijesto izradite mikserom dok ne postane glatko.
4. pobrašnite podlogu i gnječite tijesto dok ne postane mekano i elastično.
5. tijesto stavite u namašenu zdjelu i prekrijte vlažnom toplom krpom.
6. ostavite da se diže dok se dvostruko poveća
7. razvaljajte tijesto i napravite okrugli kruh i stavite u duboku okruglu posudu za pečenje.
8. žumanjke pomješajte sa kukuruznim sirupom i premažite vrh tjesta.
9. pecite u prethodno zagrijanoj pećnici dok kruh nebude gotov.

Posluživanje:

Poslužite sa putrom ili vrućom kavom s mlijekom.

Savjet:

Slobodno doslite kruh po želji