

PANECILLOS CON ANÍS

Ingredientes:

- 2 y 3/4 taza de harina
- 3/4 taza de agua
- 1/2 barra de margarina
- 1 cda de Natuvia Granulado
- 1 huevo + 1 extra para barnizar
- 2 cdas de anís en grano
- 1 cda de levadura instantánea

Preparación:

- 1- Mezclá la harina con la levadura, luego agregá Natuvia y anís. Después, incorporá la margarina, el huevo y el agua.
- 2- Incorporá muy bien los ingredientes y afiná la masa por 5 minutos.
- 3- Formá bollitos en forma de espiral. Engrasá una bandeja y dejalos fermentar en la bandeja por 45 minutos.
- 4- Barnizá con el huevo y precalentá el horno a 350 F y horneá por 15 minutos hasta dorar.