

## *Slatki uskršnji hleb*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- U Portugaliji folar je deo Uskrsa koliko i uskršnji zeka u drugim zemljama. Ovaj slatki uskršnji hleb se razlicito priprema u zavisnosti od regiona. Ovaj recept je jedan od mnogih.

#### **Potrebno je:**

- 600 g brašna
- 100 g putera
- 4 jaja
- 1 tvrdo kuvano jaje
- 120 g šecera
- 40 ml mleka
- 1 pakovanje suvog kvasca
- 1 limun, ceo
- 1 pomorandža, cela
- 1 žumance za premazivanje
- 1/16 kafene kašičice anisa (po želji)
- 1/16 kafene kašičice soli

### **Priprema**

Zagrejte mleko i u njemu rastvorite kvasac. Izrendajte koru limuna i pomorandže (treba vam 1 kafena kašičica od svakog).

Umešajte puter, šecer, so i jaja blenderom, zatim dodajte brašno i rendane kore limuna i pomorandže. Zatim dodajte mešavinu kvasca i mleka i dobro zamesite. Pokrijte testo krpom i ostavite na toplom mestu 45 minuta.

Odsecite malo testa za dekorisanje, zatim prepolovite preostalo testo i oblikujte ga u dve duge rolne. Isprepletite ove dve rolne zajedno i formirajte krug.

Stavite kuvano jaje (u ljusci) u sredinu ispletenog testa, zatim oblikujte preostalo testo u 2 trake i postavite ih preko jajeta.

Premažite testo žumancetom i ostavite da odstoji pola sata. Zatim ga pola sata pecite u rerni zagrejanj na 180 °C.