



RECEPTA



MENÚ FUSIÓ

HUMINTA AL FORN (BOLÍVIA)

INGREDIENTS per a 8 persones

- 10 panolles de blat de moro (es fa servir fresc però també pot ser bullit)
- 6 ous
- 1 tassa i ½ de llet sencera
- 1 tassa de farina
- 1 tassa de sucre
- 1 tassa de panses
- ½ tassa d'oli
- 2 culleradetes d'anís en gra
- 2 culleradetes de llevat químic
- 1 culleradeta de sal
- una mica de blat de moro cuit desgranat per decorar

ELABORACIÓ

- 1. Desgranem les panolles de blat de moro.*
- 2. Posem a la batedora el blat de moro, la llet i l'oli i ho triturarem.*
- 3. Hi afegim els ous, el sucre, la farina tamisada, el llevat i la sal i ho tornem a batre.*
- 4. Hi afegim les panses i l'anís en gra.*
- 5. Pintem un motllo amb oli i hi posem la massa. Amb aquesta quantitat podem omplir dos motllos mitjans o un de gran.*
- 6. Ho enforem a 180°.*
- 7. Al cap de poca estona hi afegim els grans de blat de moro per sobre.*
- 8. Ho deixem coure durant 40 minuts.*



RECETA



MENÚ FUSIÓN

HUMINTA AL HORNO (BOLÍVIA)

INGREDIENTES para 8 personas

- 10 mazorcas de maíz (se usa fresco pero también puede ser hervido)
- 6 huevos
- 1 taza y $\frac{1}{2}$ de leche entera
- 1 taza de harina
- 1 taza de azúcar
- 1 taza de pasas
- $\frac{1}{2}$ taza de aceite
- 2 cucharaditas de anís en grano
- 2 cucharaditas de levadura química
- 1 cucharadita de sal
- Un poco de maíz cocido desgranado para decorar
-

ELABORACIÓN

1. *Desgranamos las mazorcas de maíz.*
2. *Ponemos en la batidora el maíz, la leche y el aceite y lo trituramos.*
3. *Añadimos los huevos, el azúcar, la harina tamizada, la levadura y la sal y lo volvemos a batir.*
4. *Añadimos las pasas y el anís en grano.*
5. *Pintamos un molde con aceite y ponemos la masa. Con esta cantidad podemos llenar dos moldes medianos o uno grande.*
6. *Lo ponemos al horno a 180°.*
7. *Al cabo de poco rato añadimos los granos de maíz por encima.*
8. *Lo dejamos cocer durante 40 minutos.*