



PORCIONES

4



TIEMPO

50 min

DIFICULTAD



PAN DE MUERTO CHIPILO

INGREDIENTES

125ml de agua tibia
22gr de levadura en polvo
500gr de harina
225 gr de azúcar
225 gr de mantequilla **Chipilo**[®]
3 huevos
7 yemas
45ml de té de azahar
30ml de te de anís
2 naranjas, ralladura
¼ de cucharadita de sal
3 cucharadas de manteca vegetal
75 ml de agua
1 huevo

PREPARACIÓN

- 1 Hacer una esponja con el agua tibia-caliente, levadura, 2 cucharadas de harina y 2 cucharadas de azúcar, dejar en un lugar tibio hasta que esponje.
- 2 Hacer una fuente con el resto de la harina e ir incorporando poco a poco la mantequilla, la ralladura, el azúcar, los té, los huevos y las yemas.
- 3 Amasar por 10 minutos e incorporar la esponja, continuar amasando hasta que se despegue por completo de las manos y de la mesa.
- 4 Reposar en lugar cálido hasta que doble su volumen. Separar ¼ parte de la masa para decorar y amasar un poco las ¾ partes dándole forma redonda y reposar hasta que doble nuevamente su tamaño.
- 5 Con la otra parte de la masa formar los huesos, unirlos a la esponja con el huevo batido como pegamento y hornear a 200°C por 15 minutos para posteriormente bajar a 180°C por otros 15 minutos. Barnizar con mantequilla **Chipilo**[®] derretida y espolvorear con los 75g de azúcar.



•DESDE  1935•

EL SABOR Y ORGULLO DE MÉXICO

