

## Pan de Muerto

**Nota: No adelantarse en el proceso**

### Ingredientes

- 4.5 tazas de Harina de Trigo
- 1 taza de leche evaporada (carnation)
- 11 gr de levadura (1 sobre)
- 4 tazas de azúcar
- 4 pzas de huevo
- 1 cda de agua de azahar
- 180 grs de mantequilla (2 barritas)
- 250 ml de agua

### Procedimiento

- 1.-Para preparar la masa se precaliente el horno a 180°C.
- 2.-Se mezcla 1.5 tazas de harina de trigo con 2/3 tazas de Leche Evaporada y 1 sobre de levadura, deja reposar por 1 hora en un lugar tibio hasta que doble su volumen.
- 3.-Se forma una fuente con la harina restante y 1 taza de azúcar, vierte en el centro la masa, 1/3 taza de Leche Evaporada, 1 sobre de levadura, los huevos y el agua de azahar. Mezcla todos los ingredientes hasta formar una masa.
- 4.-Amasala y golpea contra la mesa hasta que esté tersa, elástica y no se te pegue en los dedos.
- 5.-Agrega 2 barras de mantequilla y continúa amasando hasta integrar por completo, colócala en un recipiente grande engrasado, cubre con plástico adherente y déjala reposar en un lugar tibio hasta que doble su volumen.
- 6.-Para formar los panes reserva una cuarta parte de la masa para formar los huesos.
- 7.-Divide en 13 partes iguales 80 g cada una y forma bolitas, colócalas en charolas engrasadas y enharinadas, cubre con plástico adherente y déjalas reposar en un lugar tibio hasta que dobren su volumen.

8.-Con la masa que reservaste forma 26 tiras para los huesitos de 10 g cada uno y 13 bolitas de 5 g cada uno, colócalos en una charola con papel encerado, cubre con plástico adherente y refrigerara.

9.-Para formar el pan de muerto, con el agua barniza ligeramente dónde irán los huesos para que estos se adhieran, coloca dos huesitos cruzados sobre los panes que formaste y en la parte superior barniza con otro poco de agua, coloca una bolita para simular el cráneo. Hornea a 180 °C de 20 a 25 minutos.

10.-Para barnizar y agregar azúcar se debe hacer mientras el pan aún está caliente, se deben barnizar con la mantequilla fundida y espolvorear los panes con el azúcar restante; deja enfriar.