



Receta

Cómo hacer Pan de Muerto con Chocolate Abuelita®



Ingredientes

1 sobre de 11g de levadura en polvo.
4 cucharadas de agua.
1 cdita. de azúcar.
800 g de harina de trigo.
 $\frac{3}{4}$ de taza de azúcar.
1 lata de 378 g de Leche Evaporada CARNATION CLAVEL®.
1 huevo.
1 yema de huevo.
2 cucharadas de ralladura de naranja.
180 g de mantequilla.
200g de Chocolate para Mesa Abuelita®.



Horno precalentado a 180°C



Preparación

1

Mezcla la levadura con la cucharadita de azúcar y el agua tibia, espera hasta que doble su volumen.

- 2 Forma una fuente con la harina y el azúcar, vierte en el centro la levadura, la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®, el huevo, la yema, la ralladura y la mantequilla. Mezcla todos los ingredientes hasta formar una pasta. Amásala y golpéala contra la mesa hasta que esté tersa, elástica y no se te pegue en los dedos.
- 3 Déjala reposar en un lugar tibio hasta que doble su volumen.
- 4 Reserva una cuarta parte de la masa para formar los huesos.
- 5 Agrega el Chocolate para Mesa ABUELITA® troceado al resto de la masa.
- 6 Divide la masa en 10 partes iguales y forma bolas, colócalas en charolas previamente engrasadas y enharinadas. Con la masa que reservaste forma 20 tiras para los huesitos y colócalas cruzadas sobre los panes que formaste y en la parte superior coloca una bolita muy pequeña. Deja reposar hasta que esponje.
- 7 Barniza con huevo y hornea durante 30 minutos.
- 8 Retira del horno, barniza con la mantequilla y espolvorea con azúcar.

Consejo de Abuelita®

Es importante agregar el agua tibia en nuestra preparación para que nuestra levadura se active y nuestro pan pueda fermentar correctamente.