

- Pan de muerto -



INGREDIENTES

- 250 g de harina
- 113 g de azúcar morena
- 2 g de sal
- Ralladura de 1 naranja
- 11 g de levadura en polvo
- 3 huevos
- 105 g de mantequilla sin sal
- 1 chorrito de Extracto Natural de Vainilla Molina
- 150 g de azúcar para decorar

PROCEDIMIENTO

1. En un bol bate la harina, azúcar, sal, la ralladura de naranja y la levadura, hasta que se integren.
2. Agrega los huevos, la mantequilla, la vainilla y mezcla muy bien hasta formar una masa uniforme.
- 3.

Tapa la masa con un trapo húmedo y deja que leude durante 35 minutos.

4. Retira la masa del bol, pártela en 4 porciones iguales, forma bolitas y luego decora con tiritas de l
5. Coloca los panes en bandejas para hornear forradas de papel encerado. Deja leudar por 2 horas
6. Hornea a 180 °C por 35 a 40 min.
7. Retira del horno y decora con azúcar.