

# PAN DE MUERTO

## Lista de INGREDIENTES

Harina de trigo	250 gramos
Azúcar	20 gramos
Splenda	4 sobres
Sal	5 gramos
Levadura instantánea	5 gramos
Mantequilla	50 gramos
Huevos	2 piezas
Leche	25 mililitros
Ralladura de naranja	1 cucharada
Ralladura de limón	½ cucharada
Ajonjolí	al gusto



## Modo de PREPARACIÓN

- 1.- Precaliente el horno a 170° C.
- 2.- Cernimos la harina y la levadura, mezcle con el azúcar, los sobres de splenda, la mantequilla a temperatura ambiente, la sal y el huevo hasta obtener una masa suave que se despegue de la mesa.
- 3.- Agregue la leche poco a poco y siga amasando hasta incorporarla por completo y la masa esté más elástica.
- 4.- Coloque la masa en un recipiente con un poco de grasa y déjelo fermentar en un lado calentito y oscuro, hasta que doble su tamaño.
- 5.- Hacemos la forma del pan de muerto con sus huesitos y la dejamos reposar por 5 minutos para que siga esponjando.
- 6.- Meta al horno a 170 °C y hornee sus panes de 25 a 35 minutos, o hasta que estén bien cocidos.
- 7.- Retire del horno y deje enfriar, cubra con mantequilla fundida y espolvoree con ajonjolí.

## Acompañamiento SUGERIDO

Puede acompañar con un **chocolate caliente** casero.

