

Pan de muerto

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal: A gusto

Azúcar: 75 grs.

Huevos: 3 Unidades

Azúcar impalpable: A gusto

Manteca pomada: 125 grs.

Levadura fresca: 10 grs.

Harina: 500 grs.

Yemas: 3 Unidades

Agua de azahar: 1/2 cdas.

Chocolate caliente a la mexicana

Chocolate amargo: 400 g

Leche: 4 Tazas

Azúcar: 1 Taza

Canela en rama: 1 Unidad

Almendras tostadas con piel: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

- Coloque en una batidora la *levadura* fresca junto con 50 gramos de *harina* y ½ taza de agua tibia, amase hasta integrar, retirar y deje reposar.
- En la misma batidora coloque el resto de la *harina*, comience a amasar mientras agrega los huevos, azúcar, ½ taza de agua tibia, las yemas, el agua de azahar y sal, una vez que comiencen a incorporarse todos los ingredientes añada la *manteca* pomada, amase durante 10 minutos y agregue la preparación de *levadura* anteriormente realizada. Trabaje la masa hasta que se despegue del recipiente. Retire y deje levar al doble de su tamaño en un lugar tibio y cubierto con un trapo húmedo.

Chocolate caliente a la mexicana

- Coloque la leche en una olla y lleve a fuego.
- Coloque en una procesadora el *chocolate* junto con la rama de canela, las almendras tostadas con piel y el azúcar, procese hasta lograr que quede polvo.

- Una vez que la leche rompa el hervor incorpore la mezcla procesada, mezcle nuevamente hasta espumar.

Armado

- Con la manos untadas con aceite retire una pequeña parte de la masa y de forma redonda al resto mientras la trabaja unos minutos, luego deje reposar nuevamente sobre una placa.
- Tome la porción pequeña de masa forme tiras redondeadas y cada 3cm aplaste con los dedos, deje reposar durante 30 minutos.
- Extienda desde el centro hacia abajo las tiras redondeadas sobre el pan.
- Cocine en horno a 160°C durante 45 minutos o hasta que esté *cocido*.
- Retire del horno, pinte con *manteca* fundida y espolvoree con azúcar impalpable.

Presentación

- Sirva en un recipiente individual el *chocolate* caliente a la mexicana.
- Corte el pan en porciones y humedezca en el *chocolate* caliente.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pan-de-muerto>