

SANTA CLARA
1924

Leche 100% de Vaca
ENTERA

100
SANTA CLARA
CENTENARIO

PAN DE MUERTO

- PREPÁRALO CON LECHE DE FRESA SANTA CLARA
- TIEMPO DE PREPARACIÓN 1 HORA
- PORCIONES 8 PIEZAS

INGREDIENTES:

- 4 1/2 tazas de harina
- Harina extra para amasar
- 1 taza de azúcar
- 120 g de mantequilla
- 5 g de sal
- 2 cucharadas soperas de levadura seca
- 2 piezas de mandarina rallada
- 1 limón rallado
- 1 cdita. de canela
- 1 cdita. de vainilla
- 1/4 taza de leche tibia Santa Clara
- 2 cdas. de agua
- 30 g de mantequilla extra para barnizar
- 4 huevos
- Aceite suficiente para engrasar

PROCEDIMIENTO:

- 01 Mezclar y tamizar la harina con la sal, agregar el azúcar, canela y levadura. Revolver muy bien con el gancho, agregar la mantequilla, el huevo, el agua, la leche tibia Santa Clara y la vainilla, poco a poco, integrar unos 5 minutos mínimo. Mezclar muy bien hasta formar una masa elástica.
- 02 Precalentar el horno a 180 grados. Poner aceite a un bowl y colocar la masa dentro, dejar levar por 25 minutos a temperatura ambiente o cálida hasta que la masa doble su tamaño.
- 03 Dividir la masa, formar bollitos, hacer los huesitos y pegarlos con agua. Dejar levar por 10 minutos.
- 04 Hornear por 18 minutos o hasta que estén doraditos, barnizar con mantequilla y decorar con extra azúcar refinada.

PARTE TU PAN A LA MITAD Y RELLENALO DE NATA,
CHOCOLATE O DE TU MERMELADA FAVORITA,
CHOPEA POR EL SIGLO DE LOS SIGLOS.