PAN DE MUERTO CON BETÚN DE QUESO
4 porciones

Ingredientes:

- 1 sobre de levadura, en polvo (11 g)
- 30 ml de agua tibia
- 1 pizca de azúcar
- 2 huevos
- 2 yemas
- 1 taza de azúcar
- ½ lata de leche evaporada
- 1 ¾ barras de mantequilla, a temperatura ambiente y cortadas en cubos
- 5 tazas de harina de trigo, cernida
- 1 huevo, batido
- 2 cucharadas de mantequilla, derretida, para barnizar
- ¼ de taza de azúcar refinada

Betún:

- 1 barra de queso crema (190 g)
- ¼ de taza de azúcar glass
- 2 cucharadas de cocoa

Horno precalentado a 180º C

Método de Preparación:

1. Mezcla la levadura con el agua y la pizca de azúcar; deja leudar. Bate los huevos con las yemas, el azúcar, la leche evaporada y la mantequilla, agrega la levadura y continúa batiendo.

2. Agrega poco a poco la harina hasta integrar todos los ingredientes y formar una masa. Fuera de la batidora amasa y golpea contra la mesa hasta obtener una masa suave y tersa. Déjala reposar en un lugar tibio y tapada con un trapo húmedo hasta que doble su tamaño.

3. Divide la masa en 5 partes iguales, reserva una de ellas para formar los huesitos, forma 4 bolas iiguales y colócalas en una charola previamente forrada con papel encerado. Con la masa que reservaste forma los huesitos y colócalos enla superficie de cada pan, barniza con el huevo y deja reposar hasta que esponjen.

4. Hornea durante 35 minutos o hasta que doren ligeramente, retira del horno, deja enfríar, barniza con la mantequilla derretida y pásalos por el azúcar.

5. Para el betún, bate el queso crema con el azúcar y la cocoa hasta integrar por completo. Corta cada pan por la mitad y rellena con el betún.

6. Ofrece.

Tiempo de Preparación: 45 min
Tiempo de Horneado: 35 min
Grado de Dificultad: **

Muy Fácil: *
Fácil: **
Medio: ***
Difícil: ****
Muy Difícil: *****