

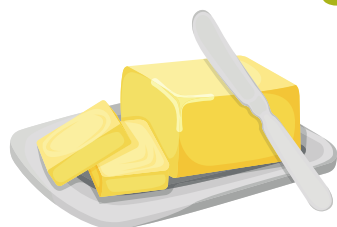


4 pers.

40 min

PAN DE MUERTO

Ingrédients



115 g de beurre



200 gr de lait



500 g de farine + 50 g pour les décors



150 g de sucre + 10 g pour les finitions



3 oeufs + 1 pour la dorure



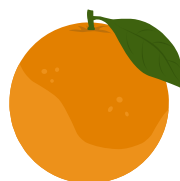
7 g de levure chimique



7 g de levure boulangère



5 g de sel



Extrait de fleur d'oranger
ou la peau d'une orange

Préparation



1



Préchauffer votre four à 180°C.

2

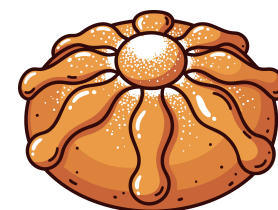
Faire fondre le beurre dans une casserole puis verser le lait afin que le tout soit tiède. Ajouter le reste des ingrédients, mélanger et laisser reposer 30 minutes.

Diviser la pâte en portions, former des boules et en mettre une de côté pour les décors.



3

Ajouter un peu de farine à la boule pour les décors pour la rendre plus ferme. Façonner des morceaux pour créer des os et des petites boules et former les pains (voir image).



4

Cuire les pains pendant 20 minutes. Une fois dorés, badigeonner les pains de beurre et saupoudrer de sucre.

