



# PAN DE MUERTO

OD COOLINARI.SK, NAPÍŠALA MIŽU

## Na prípravu Pan de Muerto budete potrebovať:

300 g hladkej múky, 50 g cukru, 7 g sušeného droždia, 75 g masla izbovej teploty, 3 polievkové lyžice pomarančovej šťavy, štipka soli, 100 ml mlieka, 2 vajcia, kôra z dvoch pomarančov, žltok a jedna lyžica mlieka

## Po upečení budete potrebovať:

2 lyžice masla, ½ šálky cukru

## A TAKTO NA TO:

Cesto môžete pripraviť ručne, alebo pomocou kuchynského robota. Ja kysnuté cesto radšej pripravujem ručne. Vo väčšej mise zmiešajte múku, cukor, droždie a maslo. Ak používate robot, pri nízkych otáčkach. Jedno po druhom pridajte vajcia, mlieko, pomarančovú šťavu, soľ a nastrúhanú kôru. Poriadne mieste, približne 10 minút. V prípade, že je cesto príliš lepkavé, pokojne po troškách prisypávajte múku.

Cesto preložte do maslom vymastenej misy a prikryte potravinovou fóliou. Nechajte odpočívať na teplom mieste približne jednu hodinu, kým nezdvynásobí svoj objem. Zo zvyšného cesta vytvarujte kosti a guľôčky, preložte na dosku a vložte do chladničky, aby nerástli.

Rúru predhrejte na 180 stupňov. Bochníčky dozdobte kosťami a guľôčkami, potrite žltkom s mliekom a pečte približne 20 minút. Ihneď po vyťahnutí bochníkov z pece ich potrite rozpusteným maslom a posypte cukrom. Podávajte s horúcou čokoládou dochutenou chilli a pomarančovou kôrou.

