

GALLETAS DE PAN DE MUERTO

(2 pizzas)

INGREDIENTES:

335g de harina de todo uso
100g de azúcar
55g de huevo (o 1 huevo y agua para completar peso)
5g de agua de azahar o esencia de azahar o naranja
Ralladura de 1 naranja
2 pizcas de sal (0.5g)
150g de mantequilla a temperatura ambiente

100g de azúcar refinada y 2g de canela molida para decorar

UTENSILIOS Y EXTRAS:

Charola engrasada y enharinada o tapete de silicón o parchment paper
Agua o leche para atomizar o humedecer la superficie para unir los huesitos



PROCEDIMIENTO:

- 1 Coloca un recipiente sobre la tapa del vaso y pesa 100g de azúcar.
- 2 Añade la ralladura de naranja y la sal al azúcar, frota con los dedos y reserva.
- 3 Ingresa al vaso la mantequilla y el azúcar aromatizada Mezcla 1min vel 3
- 4 En modo báscula agrega 1 huevo (55g) y si no da el peso, complementa con agua.
Agrega 5g de esencia de azahar o naranja y mezcla 30seg vel 3.
Baja los restos de las paredes, remueve el fondo con la espátula y mezcla nuevamente 30seg vel 3.5.
- 5 Agrega 335g de harina y mezcla 30seg vel 4.
- 6 Reserva la pasta en un bowl o plastico, tapa y refrigera 30min.
- 7 Precalienta el horno a 170° C si es de gas, 160° si es de convección.
- 8 Pesa 21 porciones de 30g, de esa porción retira 10g para los huesitos.
Forma una esfera (sin calentarla mucho con las manos.)
Aplana un poco y coloca sobre la charola con una separación de 5cm entre ellas. Forma los huesitos.
dividiendo la porción de 10g en 3 partes.
- 9 Atomiza con agua o barniza con leche, coloca los huesos y la cabeza. Hornea 15-20min hasta que se vean ligeramente doradas. Deja enfriar sobre una rejilla. Mientras tanto mezcla el azúcar refinada con la canela.
- 10 Barniza con mantequilla derretida, pasalas por el azúcar, sacude el exceso y disfruta.

Enjoy!

Gaby Bernal
En tu cocina