



¡el dulce color...
...del sabor!

Vainillas 

Colorantes 

Saborizantes 

Fragancias 

Jarabes 

Gourmet 

Certificados:



Quality
Endorsed
Company

ISO 9001:2000
Lic. QEC20758
Standards Australia



Oriente 170 No.36
Col. Moctezuma 2a. Secc.
C.P. 15530
México, D.F.

(55) 5571 67 26
01800 7194 406

www.castells.com.mx

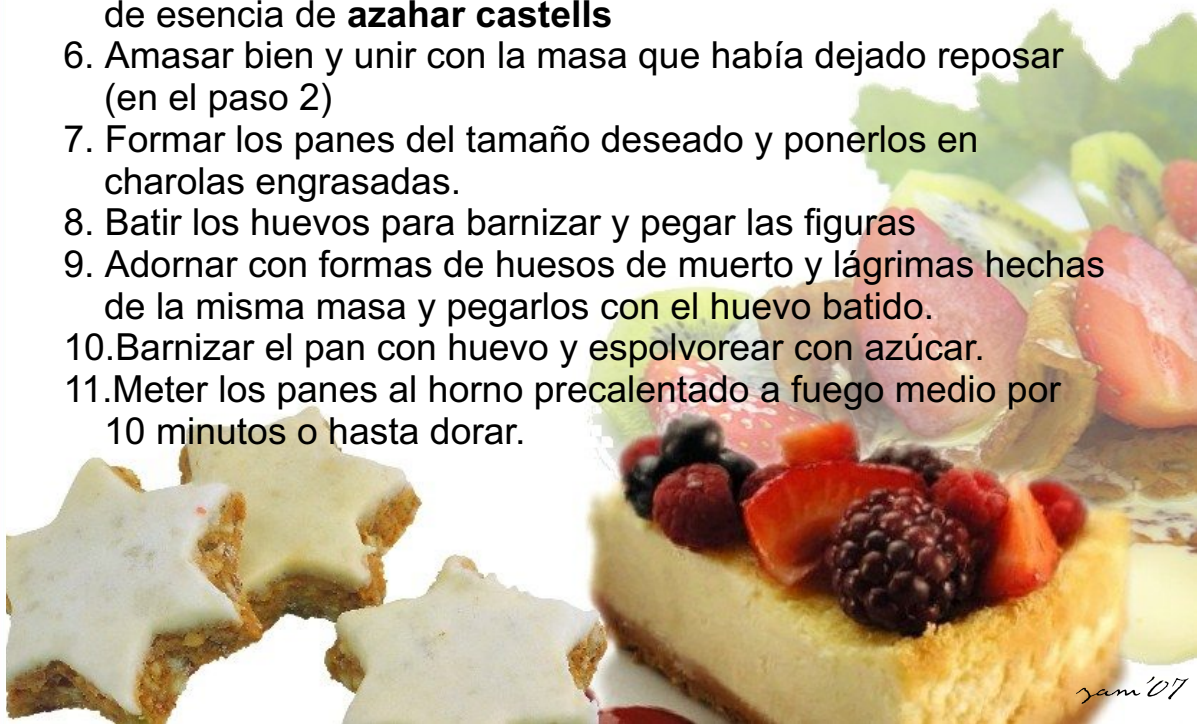
Tradicional Pan de Muerto

Ingredientes:

- 5 tazas de harina
- 8 cucharadas soperas de levadura
comprimida desmenuzada
- 5 yemas
- 5 huevos
- 2 barras de margarina
- 1 taza de azúcar
- 1 cucharada de esencia de **naranja castells**
- 1 cucharada de esencia de **azahar castells**
- 1 pizca de sal

Preparación:

1. Precalentar el horno a fuego medio durante 40 o 50 minutos
2. Deshacer la levadura en 4 cucharadas soperas de agua tibia, agregar media taza de harina y formar una pequeña bola de masa suave.
3. Dejarla reposar 15 minutos en un lugar tibio hasta que crezca el doble de su tamaño.
4. Cernir la harina con la sal y el azúcar;
5. Agregar en medio tres huevos, las 5 yemas, la margarina, la cucharada de esencia de **naranja castells** y la cucharada de esencia de **azahar castells**
6. Amasar bien y unir con la masa que había dejado reposar (en el paso 2)
7. Formar los panes del tamaño deseado y ponerlos en charolas engrasadas.
8. Batir los huevos para barnizar y pegar las figuras
9. Adornar con formas de huesos de muerto y lágrimas hechas de la misma masa y pegarlos con el huevo batido.
10. Barnizar el pan con huevo y espolvorear con azúcar.
11. Meter los panes al horno precalentado a fuego medio por 10 minutos o hasta dorar.



zam 07