



## PAN DE MUERTO CON MARGARINA LA VILLITA

 Porciones: 10  Tiempo de preparación 90 minutos

 Cena  Postre

### INGREDIENTES

- 1 cucharadita de Levadura
- 7 Huevos
- 125 gr de Margarina La Villita
- 4 tazas de Harina
- 1/4 de Agua tibia
- 1 cucharadita de sal
- 1/2 taza de azúcar

## MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, el día de muertos se acerca y hay que tener la mesa lista para la celebración. Y el pan de muerto ¡no puede faltar!

Comencemos pre calentando el horno a 180°.

¡Hagamos la mezcla! Primero la levadura con agua y la cucharada de azúcar van juntas, asegúrate de no dejar grumos. En un recipiente aparte mezclaremos la harina, sal, 6 huevos, la Margarina La Villita derretida y la mezcla de la levadura y azúcar. Amasamos bien y dejamos en un recipiente tapado por una hora. Separamos 1/3 de la masa para hacer los adornos del pan. Hacer con la masa restante bolitas, quedarán aproximadamente 10.

Hacemos los "huesitos" y bolitas y decoramos los panes. Una vez que se colocaron en una charola, previamente engrasada o con papel, se barnizan con huevo.

Metemos al horno 40 minutos, sacamos, espolvoreamos con azúcar y metemos 10 minutos más.

¡Delicioso!