

RECETA

PAN DE MUERTO TOTOMOXTLE



INGREDIENTES

- 1pz (80g) Pan de muerto

RELLENO

- 2 piezas (15 gramos) Hojas de tamal quemadas en un bowl
- 80 g Top Cream® Vainilla batido
- 40g Mermelada de zarzamora
- 5 gotas Limón

DECORACIÓN

- 50g Mantequilla
- 30g Azúcar
- 2 piezas (15 gramos) Hojas de tamal quemadas

PROCEDIMIENTO

1. Partir el pan por la mitad y reservar.
2. De las hojas de tamal quemadas pesar 15 gramos y mezclar con el Top Cream® vainilla, la mermelada de zarzamora y las gotas de limón hasta obtener una crema homogénea y pasarla a una manga pastelera con la cual rellenaremos nuestro pan.
3. Para decorar mezclaremos azúcar con TOTOMOXTLE hasta obtener una azúcar negra y reservaremos.
4. Con ayuda de una brocha untaremos la mantequilla previamente fundida en la superficie del pan.
5. Dejamos secar un minuto y posteriormente revolcamos el pan en la azúcar compuesta con TOTOMOXTLE.