Pan de Muerto:

Ingredientes:

- 1 ¼ cucharadita de levadura
- 2 cucharaditas de ralladura de naranja
- ½ cucharadita de sal
- 2 cucharaditas de semillas de anís
- 2 huevos batidos
- ¼ taza de agua tibia
- ¼ taza de azúcar blanca
- ¼ taza de azúcar blanca
- ¼ taza de jugo de naranja
- 3 tazas harina
- ¼ taza de leche
- ¼ taza de margarina

Instrucciones:

1. Calienta la leche y la mantequilla en una cacerola mediana, hasta que la mantequilla se derrita. Retira del fuego y agrega el agua tibia.
2. Mezcla 1 taza de harina, levadura, sal, semillas de anís y ¼ de taza de azúcar en un tazón grande. Combina la mezcla de leche tibia, los huevos y 2 cucharaditas de ralladura de naranja, hasta que estén bien mezclados. Incorpora ½ taza de harina y agrega más harina hasta que esté suave.
3. Coloca la masa en una superficie enharinada y amasa hasta que alcance una consistencia suave y elástica.
4. Pon la masa en un recipiente engrasado, cubre con plástico y deja reposar de 1 a 2 horas para duplicar su volúmen. Forma una bola redonda con una bolita en el centro. Coloca en una charola para hornear, cubre con plástico y deja que repose de nuevo en un lugar tibio durante 1 hora o hasta que duplique su tamaño.
5. Hornea a 180 °C durante de 35 a 45 minutos. Retira del horno, deja enfríar y barniza la superficie.
6. Para preparar el barniz, mezcla ¼ de azúcar, jugo de naranja y 1 cucharadita de ralladura de naranja en una cacerola pequeña. Deja que hierva a fuego medio durante 2 minutos. Espolvorea el pan barnizado con el resto del azúcar blanca.

http://allrecipes.com.mx/receta/131/pan-de-muerto.aspx