

PAN DE MUERTOS

À toi de mettre la main à la pâte petit aventurier !

Cuisine avec un adulte ces petits pan de muertos

Ce dont tu auras besoin :

- 240g de farine + 1 cuillère à soupe
- 250g de Philadelphia®
- 1 sachet de levure chimique
- 180g de beurre mou
- 120g sucre glace
- 2 cuillère à soupe de vanille
- 65g sucre en poudre
- 1/2 cuillère à soupe de cannelle

Fantástico !!!



1



Mélange la farine avec la levure.

2



Fouette le fromage avec le beurre, le sucre glace, la vanille dans un bol. Ajoute le mélange farine et bicarbonate.

3



Mets de côté un tiers de la pâte. Avec ce qu'il te reste, forme des boules de 3 cm et place-les sur une plaque de cuisson.

4



Ajoute 1 cuillère à soupe de farine dans la pâte restante puis forme des croix et des boules. Place les croix sur les grosses boules et ajoute dessus les petites boules.

5



Place au four pendant 20 minutes à 180 C.

Pendant ce temps, mélange le sucre en poudre avec la cannelle.

6



À la sortie du four, roule les biscuits encore chauds dans le sucre à la cannelle. Attends qu'ils refroidissent pour te régaler !