

Panecillos de la Tumba Vacía

Tiempo del proyecto: 45 minutos

Rinde 8 panecillos

Ingredientes:

- 1 lata de masa refrigerada para rollos tipo medialuna
- 8 masmelos grandes
- 1/4 taza de mantequilla derretida
- 1 cucharada de canela
- 1/4 taza de azúcar
- palillos de dientes
- molde para muffins

Para una clase/actividad en grupo:

- Derrita la mantequilla y mezcle previamente el azúcar con la canela.
- Cada estudiante necesitará un palillo de dientes.
- Prepare una estación para cada estudiante con una porción de todos los ingredientes, para que cada uno pueda hacer un panecillo de la Tumba Vacía.

Consejo:

- Al sumergir la masa enrollada en la mantequilla y en la mezcla de canela con azúcar, sumerja la parte más gruesa de la masa y

coloque la parte más delgada hacia abajo en el molde. Esto ayudará a que el panecillo mantenga mejor su forma al hornearse.

Pasos:

1. Precaliente el horno a 190 °C. (375 °F) Separe la masa para rollos tipo medialuna en porciones individuales. Mezcle la canela y el azúcar en una taza, y derrita la mantequilla.
2. Use un palillo de dientes para sumergir un masmelo en la mantequilla derretida.
3. Pase el masmelo por la mezcla de canela con azúcar y colóquelo sobre la masa de medialuna. Repita con los masmelos restantes.
4. Envuelva la masa alrededor de cada masmelo y presione bien los bordes para sellarlos. Luego, forme suavemente una bolita.
5. Sumerja la parte superior de cada bolita de masa en la mantequilla derretida restante y en la mezcla de canela con azúcar. (Vea el consejo).
6. Coloque cada panecillo, con el lado cubierto de azúcar hacia arriba, en el molde para muffins.
7. Hornee a 190 °C (375 °F) durante 10 a 15 minutos, o hasta que estén dorados. Deje enfriar los panecillos.
8. Abra los panecillos y descubra que ¡la tumba está vacía!

¡Él ha resucitado!