

# PANETONE FEITO NA PANIFICADORA

## INGREDIENTES

1 ovo  
1 xícara de leite morno  
1/2 xícara de óleo de milho  
1/2 xícara de açúcar  
2 colheres de açúcar diet  
3 1/2 xícaras de farinha de trigo  
1 envelope de fermento granulado para pão  
5 g de melhorador de farinha  
1 colher (sobremesa) de essência de panetone  
1 colher (chá) de sal  
1 xícara de frutas cristalizadas  
1 xícara de passas de uva  
1/2 xícara de passas cramberry

## MODO DE PREPARO

Coloque o ovo, o óleo, o açúcar comum e o diet na panificadora.

Misture a farinha com o fermento granulado.

Junte o melhorador de farinha.

Coloque a mistura na cuba da panificadora.

Junte o leite morno e a essência de panetone.

Ligue a panificadora e ajuste para pão doce.

Ajuste para dourar no ponto mais escuro.

Quando já estiver bem misturado, junte o sal.

Aguarde dez minutos e junte as frutas.

Deixe a panificadora terminar o processo de amassar e assar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14584-panetone-feito-na-panificadora.html>