

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>