PANETONE TRADICIONAL

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo

2 xícaras (chá) de açúcar (250 ml)

1 colher (chá) sal

1 copo de água morna (200 ml)

1 copo de leite morno (200 ml)

2 colheres (sopa) de essência de panetone

1 colher (sopa) glucose de milho

3 ovos

2 colheres (sopa) de margarina

1 colher (chá) de antimofo

20 g de fermento biológico seco

400 g de frutas cristalizadas

400 g de uva passa seca

MODO DE PREPARO

Em uma bacia, coloque 4 colheres do 1 kg de farinha, 1 colher de açúcar, o fermento e a água morna. Deixe descansar por 20 minutos.

Após o tempo de descanso, adicione a farinha de trigo aos poucos, o açúcar, a glucose, o anti-mofo e misture bem.

Derreta a margarina e misture a massa.

Bata os ovos em um recipiente e adicione a massa.

Adicione o leite morno, a essência de panetone e comece a mexer bem com as mãos, até a massa ficar no ponto grudenta.

Adicione as frutas cristalizadas, a uva passa e misture bem a massa.

Para esta quantidade de massa, coloque em 2 forminhas de 500 g.

Deixe a massa descansar nas formas de panetone por aproximadamente 1 hora, irá dobrar de tamanho e está pronta para assar.

Preaqueça o forno por 10 minutos.

Asse por 45 minutos em 180° C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14878-panetone-tradicional.html