

PANETONE COM RECHEIO CREMOSO DE LARANJA

INGREDIENTES

CREME DE GEMAS:

Creme de gemas: 500 ml de leite integral

6 gemas peneiradas

6 colheres (sopa) de açúcar

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de amido de milho

1 colher (sopa) de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

CREME DE GEMAS:

Creme de gemas: Bata por 5 minutos todos os ingredientes com um mixer ou no liquidificador.

Leve a mistura ao fogo e mexa constantemente até obter um creme firme e bem cozido.

Deixe esfriar e bata por 3 minutos em batedeira com o batedor para massas (raquete), reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Escave o panetone com cuidado, deixando uma borda de 3 cm, reserve.

Misture as laranjas cristalizadas no creme de gemas e faça camadas no panetone reservado intercalando creme de gemas, panetone, uma pequena porção de calda ou vinho do porto, chantili, cerejas.

Repita as camadas finalizando com panetone.

Cubra com o chocolate e deixe secar.

Aplique o fondant de maneira decorativa e decore ao seu gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19648-panetone-com-recheio-cremoso-de-laranja.html>