PANETONE FINO (MÁQUINA DE PÃO)

INGREDIENTES

1/2 copo de água

2 ovos

1 colher (chá) essência de panetone

1 colher (chá) essência de baunilha

2 colheres (sopa) manteiga

4 colheres (sopa) leite em pó

8 colheres (sopa) açúcar mascavo

2 copos de farinha de trigo

1 colher (chá) bicarbonato de sódio

1 colher (chá) fermento biológico seco (1/2 pacotinho)

1 e 1/2 copos de frutas secas ou cristalizadas com frutose

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes da massa, menos as frutas secas, na máquina de pão.

Selecionar ciclo 1 (massa comum), quantidade de massa I (pães menores) e cor da casca clara ou média (o açúcar mascavo já vai deixá-la mais escura).

Enfarinhar as frutas e reservar.

Após o bip, aguardar 5 minutos e acrescente as frutas.

O processo leva 2 horas e 53 minutos e até faltar 1 hora para o término, a massa não cresce e fica quase líquida.

Não se preocupe é assim que começa a assar, a massa cresce e o bicarbonato evita que murche.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26201-panetone-fino-maquina-de-pao.html