

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 acrescentar 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/26201-panetone-fino-maquina-de-pao.html>