

PÃO-NETONE

INGREDIENTES

- 1 kg de farinha de trigo branca sem fermento
- 350 g de frutas cristalizadas em cubinhos
- 5 colheres (sopa) de azeite extra virgem
- 125g de margarina (metade de um pote pequeno)
- 1 colher (sopa rasa) de sal
- 1 caixinha de leite condensado
- 300 ml de água (corresponde a uma medida da caixinha de leite condensado)
- 5 ovos
- 1 pacote de 10 g de fermento biológico

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador, bata todos os ingredientes (exceto o trigo e as frutas cristalizadas) por 2 minutos em velocidade máxima.

Despeje o preparado líquido em um vasilhame grande que possibilite misturar a massa toda.

Adicione o trigo e, com uma colher de pau, misture bem.

Adicione as frutas cristalizadas e misture de modo a distribuí-las uniformemente pela massa.

Deposite a massa na forma (assadeira oval) previamente untada com margarina, distribuindo-a por igual.

Cubra com um pano limpo e deixe-a descansar por 2 horas.

Leve ao forno preaquecido e deixe assar por 60 minutos (com um palito longo de churrasquinho, faça o teste perfurando até ao centro da massa).

Caso necessário, deixe assar por mais 10 minutos e refaça o teste.

Espere esfriar um pouco (as bordas irão se desprender da forma por si só) e desenforme.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26697-pao-netone.html>