

PANETONE TRUFADO COM CREME DE LIMÃO

INGREDIENTES

PRIMEIRA MASSA:

Primeira massa: 250 ml de água
100 g de fermento biológico fresco
375 g de farinha de trigo
5 colheres (sopa) de açúcar

SEGUNDA MASSA:

Segunda massa: 400 g de preparado para massa tipo panetone
900 g de farinha de trigo
8 gemas
350 ml de água morna
500 g de frutas cristalizadas
300 g de uvas passas sem caroço

CREME DE LIMÃO:

Creme de limão: 700 g de leite condensado
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
600 g de creme de leite sem soro
1 colher (sopa) de manteiga sem sal
1/2 xícara (chá) de suco de limão espremido e coado (feito na hora)
1 colher (sopa) de raspas de limão

MODO DE PREPARO

PRIMEIRA MASSA:

Primeira massa: Misture o fermento com o açúcar até ficar líquido.
Acrescente a farinha e a água, mexendo muito bem.
Deixe descansar por 30 minutos.

SEGUNDA MASSA:

Segunda massa: Misture a primeira massa com o preparado para massa, a farinha, as gemas e a água.

Em uma superfície enfarinhada despeje a massa e amasse fazendo movimentos longos como se estivesse rasgando-a por,aproximadamente, 10 minutos.

Abra e coloque as frutas e as uvas passas.

Divida a massa em cinco partes.

Trabalhe em círculos (bolear).

Deixe crescer até dobrar de volume.

Distribua a massa em cinco formas próprias para panetones.

Deixe crescer até ficar 1 cm da borda.

Asse em forno preaquecido por aproximadamente 50 minutos.

CREME:

Creme:Em uma panela misture o leite condensado e a farinha.

Acrescente o creme de leite e a manteiga.

Leve ao fogo mexendo até obter um creme bem grosso.

Retire do fogo, junte o suco e volte ao fogo até que solte do fundo da panela.

Acrescente as raspas e deixe esfriar.

MONTAGEM:

Montagem:Façã um buraco no fundo do panetone.Retire o miolo e coloque o creme.Leve para gelar de cabeça para baixo até ficar firme.Depois decore a gosto com glacê ou frutas natalinas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30483-panetone-trufado-com-creme-de-limao.html>