

PÃO (TIPO PANETONE)

INGREDIENTES

3 colheres(sopa) fermento biológico seco

5 colheres (sopa) de açúcar

1 Kg e 200 g farinha de trigo

700 ml de água morna

3 colheres (sopa) de preparado para panetone ou essência de baunilha

3 ovos inteiros

2 colheres (sopa) margarina líquida

MODO DE PREPARO

Misture o fermento, o açúcar, 1 copo de água e misture bem.

Coloque os ovos, o trigo, a água e sove bem.

Deixe descansar até dobrar de volume.

Corte um pedaço, abra a massa, coloca o recheio desejado, que pode ser um creme, coco ralado, fruta cristalizada ou gotas de chocolate, uvas passas.

Enrole como rocambole.

Monte em forma de buraco.

Deixe descansar por 30 minutos e leve para assar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35980-pao-tipo-panetone.html>