

# PANETTONE SALGADO FÁCIL

## INGREDIENTES

1 pedaço médio de bacon  
2 linguiças calabresas sem pele  
1/2 kg de farinha de trigo sem fermento  
100 g de passas  
30 g de fermento biológico  
300 ml de leite morno  
2 ovos  
1 colher de sopa de manteiga  
200 ml de óleo  
100 g de açúcar  
1 colher de chá de sal

## MODO DE PREPARO

Cozinhe por cerca de 15 minutos a linguiça e o bacon.

Após cozidos, tire a pele da linguiça e corte ambos em cubinhos.

Em uma vasilha coloque a farinha, o bacon, a linguiça, as passas e reserve.

No liquidificador coloque o leite morno, o fermento, os ovos, o óleo, o açúcar e o sal.

Bata até obter uma massa lisa e homogênea, cerca de 3 minutos.

Misture à mão, a massa do liquidificador aos ingredientes da vasilha aos poucos até que se torne uma massa grossa e todos os ingredientes estejam misturados.

Coloque a massa em uma forma redonda untada e enfarinhada e deixe descansar por 1 hora para crescer.

Após coloque pra assar em forno médio, preaquecido por cerca de 25 minutos até que esteja moreno por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36223-panettone-salgado-facil.html>