

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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