

# PANETONE OU CHOCOTONE

## INGREDIENTES

### 1ª MASSA:

1ª Massa: 100 g de fermento fresco

1 colher (sopa) de açúcar

250 ml de água morna

375 g de farinha de trigo

### 2ª MASSA:

2ª Massa: 400 g de preparo para panetone mix

900 g de farinha de trigo

6 gemas

1 pitada de sal

350 ml de água morna

1 colher (chá) de aroma de panetone

### RECHEIO:

Recheio: Panetone: 500 g de Frutas Cristalizadas e 200 g de uva passas

Chocotone: 500 g de gotas de chocolate

## MODO DE PREPARO

### 1ª MASSA:

1ª massa: Misture o fermento biológico com o açúcar até dissolver.

Adicione a água morna e a farinha.

Misture bem e deixe descansar por aproximadamente 40 minutos, até dobrar de volume.

### 2ª MASSA:

2ª massa: Bata na batedeira o preparo de panetone, as gemas, o sal e o aroma.

Coloque essa mistura em uma vasilha grande, acrescente a 1ª massa e misture a água morna.

Em seguida acrescente aos poucos a farinha de trigo.

Amasse até obter uma massa lisa e homogênea.

Divida a massa em cinco partes iguais.

Abra um pouco a massa e coloque o recheio de preferência.

Coloque nos saquinhos próprios para panetone.

Deixe descansar, para crescer até chegar à borda da forma.

Leve para assar em forno médio, preaquecido, por 50 minutos.

Depois de assado, deixe o panetone descansar por 5 horas antes de embalar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37076-panetone-ou-chocotone.html>