# PANETONE NA PANIFICADORA

## INGREDIENTES

240 ml de água

1 ovo

3 1/2 de sopa de margarina

1 1/2 de chá de sal

6 colher de sopa de açúcar

1 1/2 de chá de essência de baunilha

3 colher de sopa de leite em pó

730 ml de farinha de trigo (corresponde a 355 g)

1 sachê de 10 g de fermento biológico seco (corresponde a 1 colher de sopa)

1 xícara 250 ml fruta cristalizada

1 xícara 250 ml de uvas passas

## MODO DE PREPARO

Coloque na cuba da máquina de fazer pão todos os ingredientes na ordem acima, exceto: as frutas cristalizadas e a uva passas.

Insira a cuba na máquina e selecione o programa para pão doce, escolher o tamanho 650 g ou 750 g e a cor de sua preferencia (eu uso o claro), e iniciar.

Após a máquina apitar adicione as frutas cristalizadas e a uva passas.

Feche a tampa e aguarde ficar pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44837-panetone-na-panificadora.html