PANETONE FLORESTA NEGRA

INGREDIENTES

1 panettone floresta negra (500g)

180 g de chocolate ao leite picado

180 g de chocolate meio amargo picado

1 lata de creme de leite

1/2 xícara (chá) de cerejas em calda picadas

1 xícara (chá) de creme de leite fresco gelado

2 colheres (sopá) de açúcar

1 colher (chá) de essência de baunilha

Cerejas em calda inteiras a gosto para decorar

MODO DE PREPARO

Corte uma tampa do panetone e,com uma faca,recorte o míolo deixando uma borda de 2 cm.

Retire o míolo do centro com cuidado,usando uma colher.

Derreta os chocolates em banho-maria ou no micro-ondas.

Misture 2/3 do chocolate com 1/2 lata do creme de leitee adicione a cereja picada.Recheie o panetone com esse creme e tampe.Misture o restante do chocolate com o creme de leite restante e espalhe sobre a tampa com uma espátula.

Bata o creme de leite fresco na batedeira ou com batedor manual até começar a encorporar.

Acrescente o açúcar,aos poucos,sem parar de bater,até formar picos.

Adicione a essência de baunilha.Decore o panettone com chantilly, cerejas inteiras e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54622-panetone-floresta-negra.html