

MINIPANETONE DE CHOCOLATE OU FRUTAS

INGREDIENTES

ESPONJA:

Espanja: 01 pote de iogurte natural em temperatura ambiente

60 grs fermento biologico

1 xicara de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de açucar

MASSA:

Massa: 2 1/2 xícaras de leite

1/2 xícara de óleo

4 gemas

1 xícara de açúcar

2 colheres (sopa) de essencia de baunilha

750 g de farinha de trigo

RECHEIO:

Recheio: 2 xícaras de uva passa

1 xícara de frutas cristalizadas

RECHEIO 2:

Recheio 2: 2 xícaras de gotas de chocolate

MODO DE PREPARO

Misture os ingredientes da esponja até que fiquem homogêneos.

Cubra com um pano e deixe descansar por 30 minutos.

Acrescente os ingredientes da massa à esponja, exceto o trigo e misture tudo.

Coloque trigo aos poucos, mas tome cuidado, pois essa massa não desgruda totalmente das mãos, adicione o recheio e misture bem.

Divida a massa em pequenas formas de papel para panetone e deixe crescer por mais 30 minutos.

Faça um corte em X com uma tesoura, coloque uma colher de margarina e leve ao forno até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55654-minipanetone-de-chocolate-ou-frutas.html>