

# PANETONE DE BOMBONS

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 45 g de fermento biológico fresco

2 ovos

2 claras

1 colher de chá de sal

5 colheres de sopa de açúcar

1 xícara de chá de leite desnatado

1/2 xícara de chá de óleo vegetal

1 colher de sopa de essência de panetone

600 g de farinha de trigo aproximadamente

### RECHEIO:

Recheio: 12 bombons tipo sonho de valsa cortados ao meio

100 g de chocolate meio amargo derretido para decorar

Morangos ou cerejas pela sua preferência

## MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o fermento, os ovos, as claras, o sal, o açúcar, o leite e o óleo e a essência.

Depois transfira para um recipiente e acrescente a farinha de trigo aos poucos, até obter uma massa homogênea.

Divida a massa em 2 partes e cada parte em 12 porções.

Recheie cada porção com uma metade de bombom. acomode 12 porções em uma forma própria para panetone e 12 em outra.

Deixe descansar até dobrar de volume.

Asse em forno preaquecido em 180°C por aproximadamente 50 minutos.

Depois de frio decore com o chocolate derretido e morangos ou cerejas de sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56284-panetone-de-bombons.html>