PANETONE DE CHOCOLATE MARAVILHA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:2 xícaras (chá) de gotas de chocolate

1 xícara (chá) de uva-passa sem sementes ou ameixas secas picadas

MODO DE PREPARO

Reserve o recheio.

Misture os ingredientes sólidos.

Faça um buraco no meio e coloque os demais ingredientes da massa.

Sove até que a massa fique leve,desgrudando das mãos e comece a criar bolhas de ar.

Então misture o recheio, incorporando-o a massa.

Cubra com filme plástico e deixe crescer até dobrar de volume.

Boleie porções e distribua-as em formas de panetone de 100 g (22 unidades) untadas com margarina e enfarinhadas, preenchendo metade da capacidade das formas.

Cubra com um pano de prato limpo e deixe dobrar de volemume novamente.

Pincele margarina.

Disponha em assadeiras de alumínio.

Asse em forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 40 minutos, até que inchem e doure levemente.

Retire do forno e coloque sobre a grade do fogão para esfriar, só então você poderá embalar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56288-panetone-de-chocolate-maravilha.html