BOLO PANETONE NA FORMA: O RESULTADO É MELHOR QUE O ORIGINAL, TODOS VÃO APROVAR!!

INGREDIENTES

1/2 xícara de amido de milho

1 colher de chá de essência de baunilha

1 colher de sopa rasa de manteiga

Ingredientes para a Massa do Bolo:

4 ovos

1 xícara de açúcar

4 colheres de sopa bem cheias de manteiga derretida

1 xícara de leite integral

3 xícaras de farinha de trigo

1 colher de chá de essência de panetone

1/2 xícara de uvas passas

1/2 xícara de frutas cristalizadas

1 colher de sopa de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Preparo do Bolo e do Creme:

1. Preparo do Creme: Em uma panela, misture as gemas, o açúcar, o leite, o amido de milho e a essência de baunilha. Leve ao fogo médio e mexa constantemente até o creme engrossar. Quando estiver no ponto, acrescente a manteiga e mexa bem até derreter completamente. Cubra o creme com filme plástico em contato e reserve para esfriar.

2. Preparo da Massa do Bolo: Bata os ovos com o açúcar até que fiquem bem fofos e claros. Adicione a manteiga derretida, o leite e a farinha de trigo, mexendo sempre até a massa ficar homogênea. Misture a essência de panetone, as uvas passas, as frutas cristalizadas e o fermento em pó. Mexa delicadamente para incorporar todos os ingredientes.

3. Montagem do Bolo: Unte uma assadeira com manteiga e polvilhe com farinha de trigo. Despeje a massa do bolo na assadeira untada. Decore o topo do bolo com o creme, usando um saco de confeitar para um acabamento bonito. Leve ao forno pré-aquecido a 180°C e asse por cerca de 40 minutos, ou até que o bolo esteja dourado e firme.

4. Finalização: Quando o bolo estiver pronto, retire do forno e deixe esfriar um pouco. Polvilhe açúcar de confeiteiro por cima para dar um toque especial. Sirva e aproveite.

Confira também: Sobremesa de Morango com Chantilly: eu sempre faço no Natal em família

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/15921-15921.html