

PANETONE DE LIQUIDIFICADOR COM MASSA MOLE E MOLHADINHA! MEUS FILHOS ACHAM MELHOR QUE O DO MERCADO! FÁCIL E MUITO ECONÔMICO!

INGREDIENTES

3 ovos

1/2 xícara de açúcar (200 ml)

4 colheres de sopa de manteiga em temperatura ambiente

250 ml de água morna

1 colher de sopa de essência de panetone (ou raspas de limão ou laranja)

10 g de fermento biológico seco instantâneo

500 g de farinha de trigo tipo 1, peneirada

150 g de passas

150 g de frutas cristalizadas (ou gotas de chocolate, se preferir)

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Preparação da Massa

Mistura no Liquidificador:

No liquidificador, adicione os ovos, açúcar, manteiga, água morna, essência de panetone e o fermento.

Bata por 1-2 minutos até que tudo esteja bem misturado e homogêneo.

Incorporação da Farinha:

Transfira a mistura líquida para uma tigela grande.

Aos poucos, adicione a farinha peneirada, misturando bem até obter uma massa pegajosa e homogênea.

Adicionar Frutas e Passas:

Incorpore as passas e as frutas cristalizadas (ou gotas de chocolate), misturando delicadamente para distribuir de forma uniforme.

Crescimento da Massa

Siga o nosso canal no Telegram

Primeiro Crescimento:

Cubra a tigela com um pano e deixe a massa crescer em local morno por cerca de 30 a 40 minutos, ou até dobrar de volume.

Dividir e Preparar para Assar:

Após o crescimento, mexa a massa para liberar o excesso de ar.

Divida a massa em duas partes iguais e coloque cada uma em formas de panetone de 500g.

Segundo Crescimento:

Cubra novamente e deixe crescer por mais 30 minutos.

Assar o Panetone

Pré-aquecer e Assar:

Preaqueça o forno a 180°C.

Asse os panetones por cerca de 50 minutos, girando a forma se necessário para um cozimento uniforme.

Nos últimos 5 minutos, aumente a temperatura para 200°C para dourar a superfície.

Esfriar e Servir:

Retire do forno e deixe esfriar completamente antes de cortar e servir.

Panetone no liquidificador com massa leve: fácil de preparar e econômico!

Dicas de Cozinha

Qualidade da Farinha: Utilize uma farinha de boa qualidade para garantir uma textura leve.

Tempo de Crescimento: Ajuste o tempo de crescimento conforme a temperatura do ambiente.

Substituições de Recheio: Personalize com gotas de chocolate ou suas frutas preferidas.

Benefícios Nutricionais

Sem Conservantes: Aproveite um panetone fresco e caseiro, feito sem conservantes e com ingredientes de sua escolha.

Este panetone caseiro é uma adição perfeita para suas festividades natalinas, combinando tradição com praticidade na cozinha. Desfrute de cada pedaço com a família e amigos!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15949-panetone-de-liquidificador-com-massa-mole-e-molhadinha-meus-filhos-acham-melhor-que-o-do-mercado-facil-e-muito-economico.html>