

PANETONE SALGADO

INGREDIENTES

3 ovos
2 colheres (sopa) de açúcar
1 xícara (chá) leite morno
3 tabletes de fermento biológico (45 g)
150 g de margarina
4 xícaras (chá) de trigo
1 gema para pincelar
150 g de bacon
200 g de calabresa
2 cebolas médias
5 colheres (sopa) de farofa Yoki de cebola
3 colheres (sopa) de água
1/2 xícara (chá) de azeitonas verdes picadas

MODO DE PREPARO

Massa

Adicione o leite, os ovos, margarina e vá adicionando aos poucos a farinha de trigo até que vire uma massa que desgrude das mãos

Sove bem a massa por aproximadamente 5 minutos, e deixe crescer até dobrar de volume, cerca de 1 hora de descanso

Reserve

Recheio

Quando começar a dourar, adicione as cebolas e azeitonas

Depois adicione a água e refogue até que a cebola fique macia

Transfira o recheio para outro recipiente e aguarde esfriar

Reserve

Adicione o recheio frio e incorpore na massa

Sove por aproximadamente 3 minutos e divida a massa em duas partes

Cubra e deixe descansar até que dobre de volume (cerca de 50 minutos)

Pincele com a gema e leve ao forno médio 200° C preaquecido por 40 minutos

Receita enviada por Erivaldo Mascarenhas da Cruz

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2350-panetone-salgado.html>