

PANETONE SALGADO

INGREDIENTES

3 ovos

2 colheres (sopa) de açúcar

1 xícara (chá) leite morno

3 tabletas 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 vai 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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