

# 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>