

PANETONE

INGREDIENTES

5 xícaras de farinha de trigo

15 g ou 1 e 1/2 sache de 10 g de fermento biológico seco

200 ml de água morna

12 gemas

3/4 de xícara de açúcar

1/2 colher (sopa) de emulsificante

3/4 de xícara de óleo

1 colher (sopa) de essência de panetone

1/2 colher (sopa) de raspa de limão

1 colher (sopa) de raspa de laranja

1 pitada de sal

240 g ou 2 xícaras de gotas de chocolate de fornear se for chocotone ou

120 g ou 1 xícara de uva passa e 120 g ou 1 xícara de frutas cristalizadas

MODO DE PREPARO

Coloque 2 xícaras de farinha num recipiente alto, o fermento e a água morna para fazer a esponja

Bata por 10 minutos com o batedor de massa pesada e deixe descansar por 30 minutos, cubra com filme pvc

Bata num recipiente as 12 gemas, o açúcar e o emulsificante por 5 minutos com o batedor de massa leve

Das 3 xícaras de farinha de trigo adicione 4 colheres (sopa) e reserve o restante

Acrescente o óleo, a essência de panetone, as raspas de limão, as de laranja e o sal

Bata por mais 5 minutos com o batedor de massa leve

Adicione a massa das gemas na esponja, bata por 10 minutos adicionando aos poucos a farinha reservada com o batedor de massa pesada

Cubra com um pano numa bacia grande e deixe fermentar por 3 horas, a massa cresce bastante

Misture na massa as frutas ou chocolate com o batedor de massa pesada

Divida a massa em 3 partes iguais ou 3 bolinhas de 500 g cada, coloque nas formas de panetone e deixe crescer por mais 2 horas sem cobrir

Com uma faca afiada faça um corte na massa em x e coloque um cubinho de manteiga ou margarina no meio

Asse em forno 180º C por 40 minutos

Quando tirar do forno, fure a base do panetone com dois palitos de churrasco de 30 cm e deixe esfriar de cabeça para baixo por 2 horas antes de embalar (pode ser apoiado no encosto de duas cadeiras)

Todo o processo demora aproximadamente 7 horas

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2480-panetone.html>