



Receita de Panetone

Idade recomendada: a partir de 2 anos.

Ingredientes

400 g de farinha de trigo
150 g de água
4 g de fermento biológico seco
100 g de açúcar demerara
12 g de leite em pó
4 g de essência de panetone
40 g de gemas
60 g de manteiga
6 g de sal
150 g de frutas cristalizadas + 100 g de uvas-passas ou 300 g de gotas de chocolate

Modo de preparo

Primeiramente coloque as frutas cristalizadas em uma peneira e lave bem, para retirar todo o açúcar que as recobre. Deixe escorrer bem.

Na **máquina de pão**, coloque 150 g de água, 150 g de farinha e todo o fermento. Programe o ciclo de amassar a massa e deixe bater até ficar homogêneo. Depois disso, desligue a máquina ou encerre o ciclo e deixe descansar por 30 minutos. Estamos fazendo a conhecida esponja.

Após esse tempo, coloque na máquina o restante da farinha e os outros ingredientes, exceto o sal e as frutas ou gotas. Programe novamente o ciclo de amassar e deixe bater até o final do ciclo.

Quando o ciclo terminar, retire a massa da máquina, acrescente o sal e as frutas ou gotas.

Se for assar na máquina de pão mesmo, volte a massa para a máquina e deixe crescer até quando faltar dois dedos para o topo da forma. Nesse momento, se quiser, faça um corte em cruz no topo do panetone, coloque uma colher de chá de manteiga no centro, feche a máquina e programe o ciclo de assar.

Se for assar no forno, em assadeira ou forma de panetone, coloque a massa na forma e deixe crescer até quando faltarem dois dedos para o topo da forma. Se for em forma de papel, divida a massa em duas partes (dará dois panetones). Depois de crescido, faça um corte em cruz no topo se desejar, coloque uma colher de chá de manteiga no meio e leve ao forno preaquecido em torno de 180° até ficar bem dourado.

Para **quem não tem máquina de pão**, é só misturar bem 150 g de farinha com a água até ficar bem homogênea e deixar descansar por 30 minutos.

Depois desse tempo, misture o restante da farinha e os outros ingredientes, exceto o sal e as frutas ou gotas. Trabalhe bem a massa e deixe crescer até dobrar de tamanho. Depois é só misturar o sal e as frutas ou gotas e colocar nas formas. Deixe crescer até dois dedos antes da borda da forma. Coloque uma colher de chá de manteiga no meio e leve ao forno preaquecido em torno de 180° até ficar bem dourado.

Lanchinhos

Observações

- Xícara medidora de 240 ml;
- Como é um produto sem conservantes, a durabilidade é, em média, uma semana;
- A receita é do blog “Máquina de Pão” .

Receita Avaliada por



Inspirações

