



Panetone de frutas secas



Categoria
Receitas de Natal



Tempo de preparação
Demorado



Dificuldade
Fácil



Custo
Médio



Com quem?
Com a família



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



250ml de Gallo Azeite Extra Virgem Reserva

- 3,5 colheres de sopa de fermento biológico seco
- 80ml de leite semidesnatado morno
- 575g de farinha
- 100g de açúcar
- 2 ovos
- 3 gemas
- 45ml de mel
- 20ml de licor amaretto
- 3 colheres de chá de essência de baunilha
- 1 raspa de laranja
- 1 raspa de limão
- 200g de frutas secas picadas de sua preferência
- 1 colher de sopa de açúcar de confeitiro

Modo de preparo

1

Em uma taça, misture o fermento com o leite morno e deixe descansar por 5 minutos. Depois, adicione 75 g de farinha e uma colher de sopa de açúcar. Junte bem todos os ingredientes e tampe tudo com uma película aderente.

2

Deixe fermentar por 1 hora.

3

Em outro recipiente, coloque os ovos, as gemas, a mistura do fermento e o restante do açúcar e da farinha. Adicione também mel, Amaretto e sal.

4

Em seguida, utilizando uma batedeira, misture tudo até virar uma massa homogênea.

5

Adicione o Azeite Gallo Extra Virgem Reserva aos poucos até que ele se mescle completamente com a massa.

6

Acrescente as frutas secas e bata mais uma vez.

7

Tape com a película e espere a massa fermentar por mais 3 horas.

8

Pré-aqueça o forno a 180°C.

9

Coloque a massa em um molde untado com azeite e deixe fermentar por cerca de 30 minutos.

10

Depois, coloque o panetone para cozinhar no forno por 25 minutos

11

Por fim, retire do forno e decore-o com o açúcar de confeiteiro. Bom apetite!

Produtos utilizados



Reserva
Azeite Virgem Extra

Veja também

[Doces e Sobremesas](#) [Demorado](#) [Médio](#)

Azevias

[Carne](#) [Demorado](#) [Médio](#)

Peito de peru com enchidos

[Doces e Sobremesas](#) [Médio](#) [Fácil](#)

Sonhos de abóbora

[Carne](#) [Demorado](#) [Fácil](#)

Cabrito assado no forno

[Doces e Sobremesas](#) [Médio](#) [Fácil](#)

Fatias douradas



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide