



Panettone



Categoria

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Demorado



Dificuldade

Fácil



Custo

Selecione



Com quem?

Selecione



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



250ml de Gallo Azeite
Virgem Extra Reserva

- 3,5 cucharadas de levadura de panadería seca
- 80ml de leche semidescremada tibia
- 575g de harina
- 100g de azúcar
- 2 huevos
- 3 yemas
- 45ml de miel
- 40ml de amaretto (licor italiano)
- 3 cucharas de esencia de vainilla
- 1 ralladura de naranja
- 1,5 ralladura de limón
- 200g de frutos secos picados
- 1 cucharada de azúcar en polvo

Modo de preparación

1

En un bol, mezcle la levadura con la leche tibia y déjela reposar durante 5 minutos.

2

Agregue 75 g de harina y una cucharada de azúcar. Mezcle y cubra con film transparente y déjelo reposar durante una hora.

3

En otro recipiente mezcle los huevos, las yemas, la mezcla de levadura y el resto del azúcar y la harina. También agregue miel, amaretto y sal. Mezcle bien con la batidora.

4

Agregue el Gallo Aceite de Oliva Extra Virgen poco a poco hasta que esté completamente mezclado.

5

Finalmente agregue los frutos secos. No mezcle demasiado.

6

Cúbralo con una película y déjelo subir por otras 3 horas.

7

Precaliente el horno a 180°C.

8

Coloque la masa en un molde engrasado con aceite de oliva. Déjelo subir por otros 30 minutos.

9

Cocine el panettone durante 25 minutos hasta que esté cocido.

10

Decore con azúcar en polvo.

Produtos utilizados



Reserva

Azeite Virgem Extra



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide