



Panetone de frutos secos



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 Virgem Extra Reserva

- 3,5 colheres de sopa de fermento de padeiro seco
- 80ml de leite meio gordo morno
- 575g de farinha
- 100g de açúcar
- 2 ovos
- 3 gemas
- 45ml de mel
- 20ml de amaretto
- 3 colheres de chá de essência de baunilha
- 1 raspa de laranja
- 1,5 raspa de limão
- 200g de frutos secos picados
- 1 colher de sopa de açúcar em pó

Modo de preparação

1

Numa taça misture o fermento com o leite morno e deixe descansar por 5 minutos.

2

Adicione 75g de farinha e uma colher de sopa de açúcar. Misture e tape com película aderente e deixe levedar por 1 hora.

3

Noutra tigela misture ovos, gemas, a mistura do fermento e o restante açúcar e farinha. Adicione também mel, amaretto e sal. Misture bem com a batedeira.

4

Adicione o Gallo Azeite Virgem Extra Reserva aos poucos até estar completamente misturada.

5

Por fim junte os frutos secos. Não misture em demasia.

6

Tape com película e deixe levedar por mais 3 horas.

7

Pré-aqueça o forno a 180°C.

8

Coloque a massa por num molde próprio untado com azeite. Deixe levedar por mais 30 minutos.

9

Coza o panetone por 25 minutos até cozinhado.

10

Decore com açúcar em pó.

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide