

PANETONE DELÍCIA

Quem disse que fazer panetone é difícil? Em até duas horas, você prepara cinco unidades dessa receita deliciosa. E ainda dá para aproveitar a massa e preparar bolos para o dia-a-dia



INGREDIENTES

Espanja

90 g de fermento biológico fresco
1 colher (sopa) de açúcar
1 xícara (chá) de água morna
1 xícara (chá) de farinha de trigo

Massa

4 ovos
2 xícaras (chá) de açúcar

5 colheres (sopa) de margarina
1 colher (chá) de sal
1/2 litro de leite
1 kg de farinha de trigo
1 xícara (chá) de frutas cristalizadas
1 xícara (chá) de uvas-passas escuras
1 xícara (chá) de castanhas-do-Pará trituradas

2 colheres (sobremesa) de essência de panetone
2 colheres (sopa) de farinha de trigo para envolver as frutas
Gemas para pincelar

Rende: 5 unidades de 500 g
Tempo de preparo: 2 horas



1



5



2



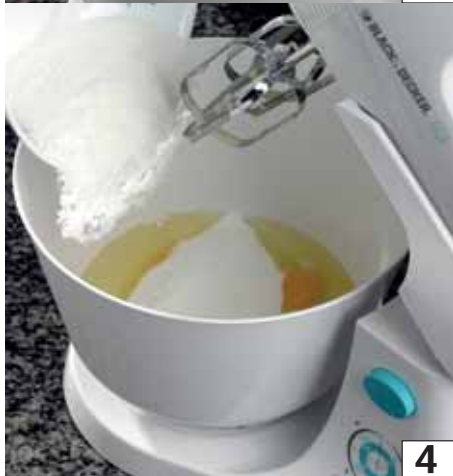
6



3



7



4



8

1
Na batedeira,
coloque o fermento.

2
Acrescente o açúcar
e a água.

3
Adicione a farinha
aos poucos e bata
até misturar bem.
Deixe descansar por
cerca de 15 minutos
ou até dobrar
de volume.

4
À parte, coloque
na batedeira os ovos
e o açúcar.

5
Junte a margarina
e o sal.

6
Bata bem até
formar um creme liso.

7
Junte a esponja
levedada, batendo
sempre.

8
Acrescente a farinha
aos poucos.

9

Alterne com o leite e continue batendo.

10

A consistência da massa deverá ficar como um véu de glúten.

11

À parte, misture as frutas e as passas.

12

Junte as castanhas.

13

Adicione a essência.

14

Coloque a farinha.

15

Misture cuidadosamente à massa.

16

Divida porções em formas próprias. Deixe crescer até a borda. Faça um corte em cruz. Pincele gemas e asse em forno médio preaquecido até dourar.



9



10



11



12



13



14



15



16

BOLO INGLÊS

De maneira prática, você faz este bolo na batedeira e serve em qualquer ocasião. O sabor das frutas cristalizadas é superagradável e agrada diversos paladares

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de açúcar
2 xícaras (chá) de margarina
6 gemas
3 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1/2 colher (sopa) de noz-moscada
1 xícara (chá) de whisky
6 claras em neve
1 e 1/2 colher (sopa) de fermento em pó
1 xícara (chá) de uvas-passas escuras
1 xícara (chá) de nozes picadas
1 xícara (chá) de frutas cristalizadas e cerejas
1/2 xícara (chá) de farinha de trigo para envolver as frutas (aproximadamente)

Rende: 3 a 4 unidades

Tempo de preparo: 1h20

Dica: você pode substituir o whisky por outra bebida, inclusive refrigerante. Assim, a criançada pode experimentar. Mas cuidado com a quantidade de açúcar.

1
Bata o açúcar
e a margarina.

2
Acrescente as gemas,
sempre batendo,
até misturar bem.

3
Misture a farinha
com a noz moscada.
Adicione à batedeira.

4
Alternadamente, junte
o whisky e continue
batendo até ficar leve.

5
À parte, bata as
claras em neve. Com a
batedeira desligada,
junte-as na massa.

6
Misture e mexa
até a massa ficar lisa
e uniforme. Junte
o fermento.

7
Misture as frutas,
as passas e as nozes
na farinha de trigo.
Adicione à massa.

8
Despeje em formas
retangulares pequenas,
untadas com margarina
e polvilhadas com
farinha de trigo. Leve
para assar em forno
médio por 40 minutos.

