

Panetone II



Ingredientes: 500 grama de farinha
6 colher de sopa de açúcar
1 colher de chá de sal
3 unidade de ovos
4 colher de sopa de margarina
1 colher de sopa de fermento padeiro
1 unidade de chavena de chá de leite
1 unidade de calice de vinho porto
200 grama de frutas cristalizadas
100 grama de passas

Instruções de preparação:

Misture o fermento com um bocadinho de farinha, água e açúcar, cubra e deixe repousar durante 15 minutos. Numa vasilha grande, junte os demais ingredientes, menos as passas, as frutas cristalizadas e bata muito bem até levantar bolhas. Deixe crescer durante 40 minutos. Junte as frutas cristalizadas, as passas e a castanha, ponha a massa numa forma untada com margarina e polvilhada com farinha de trigo. Ponha uma bolinha de massa num copo de água, e quando a bolinha subir acenda o forno e espere mais 15 minutos. Com uma faca, faça um corte em formato de cruz no panetone, pincele com gema de ovo e leve ao forno quente.

Sugestões Adicionais: