

PANETONES DECORADOS

Ingredientes (Esponja): 50ml de água, ½ xícara (chá) de farinha de trigo, 2 colheres (sopa) de açúcar, 2 pacotes de fermento biológico.

Modo de fazer: Misturar o fermento, a farinha e o açúcar. Acrescentar a água e deixar crescer por 15 minutos.

Ingredientes (massa): 250g de manteiga, 1 xícara (chá) de açúcar, 1 colher (café) de sal, 8 gemas, 3 colheres (sopa) de essência de panetone, 1kg de farinha de trigo (usar 850g e deixar o restante para adicionar na massa, caso necessário), 300ml de água, 400g de frutas cristalizadas, 300g de uvas passas.

Modo de fazer: Na batedeira, bater o açúcar, as gemas, a manteiga, a essência de panetone e 150ml de água. Adicionar a esponja e bater mais um pouco. À parte, misturar o sal com a farinha e acrescentar aos ingredientes da batedeira, batendo bem. Adicionar, aos poucos, o restante da água e bater mais um pouco. Sovar a massa. Untar a bancada com um pouco de óleo, abrir a massa, colocar as frutas e as passas misturando bem. Colocar a massa nas forminhas e deixar crescer. Levar para assar em forno preaquecido por cerca de 20 a 30 minutos (o tempo vai depender do tamanho do panetone). Deixar esfriar e decorar.

