

# Bolo Panetone Fácil e Rápido

 culinariaterapia.com/bolo-panetone-facil-e-rapido

Dyne e Zinha



Bolo Panetone Fácil e Rápido, muito mais macio e saboroso com leite condensado na massa, super **diferente e surpreendente**.

## Ingredientes:

- 500 g de farinha de trigo (= 4 xícaras de chá de farinha , xícaras de 200 ml);
- 1 colher de sopa de açúcar ( 20 g);
- 1 colher de sopa de fermento biológico seco ( 10 g) ou você pode usar 30 g de fermento fresco;
- 100 ml de água levemente morna;
- 2 ovos inteiros;
- 2 gemas;
- 1 colher de sopa de raspas da casca da laranja;
- 1 colher de sobremesa de raspas da casca de limão (se desejar, adicione mais 2 colheres de sopa de essência de panetone e ou de abacaxi para ficar mais saboroso);
- 100 ml de óleo ( ou 100 g de manteiga com sal);
- 1 colher de sopa de manteiga com sal;
- 1 lata de leite condensado ( 395 g);
- Você pode adicionar 1 colher de sobremesa de emulsificante( o mesmo que usa para sorvete);
- 200 g de frutas cristalizadas;

- 200 g de uvas passas (para fazer chocotone substitua as frutas e uvas passas por 400 g de gotas de chocolate);

## Como fazer Bolo Panetone Fácil e Rápido

---

1. Primeiramente comece fazendo uma esponjinha, em uma tigela adicione 3 colheres de sopa de farinha de trigo( dos 500 gramas) e adicione o açúcar e o fermento misturando bem.
2. Em seguida adicione a água levemente morna e bata por uns 5 minutos aprox. ( é melhor bater na batedeira).
3. Então cubra e deixe fermentar por uns 15 min aprox.
4. Em seguida polvilhe a esponjinha com mais umas 3 colheres de sopa de farinha de trigo e adicione os demais ingredientes menos as frutas e as passas.
5. Logo depois bata por uns 10 min na batedeira adicionando o restante da farinha de trigo aos poucos( se desejar pode adicionar 1 colher de sobremesa de emulsificante e bata junto com a massa por 10 min).
6. Assim feito adicione as frutas e as uvas passas e misture bem.
7. Então separe a massa em três porções de 530 g aprox cada e coloque em formas para panetone( ou outras que desejar).
8. Feito isso deixe crescer no forno frio por 1 hora e meia aprox.
9. Então quando faltar uns 2 dedos para a massa chegar a borda ligue o forno a 160°. ( NÃO PREAQUEÇA O FORNO).
10. Logo depois deixe assar POR 40 MIN E DEPOIS a 180° POR 20 MIN APROX.
11. Então PARA FORNO ELÉTRICO: 200° POR 1 HORA APROX COM APENAS A RESISTÊNCIA DE BAIXO LIGADA. NO FINAL DEIXE AS DE CIMA E A DE BAIXO POR UNS 2 MIN ATÉ DOURAR.
12. Assim feito retire do forno e deixe esfriar completamente( aprox umas 5 horas sobre uma grade), durabilidade de 5 dias bem embalado e conservado e lugar arejado.

Bom apetite!!! Dyne e Zinha

**Veja o vídeo:**

---



Watch Video At: <https://youtu.be/06KorJ3Q4H8>

**VEJA MAIS EBOOKS GRÁTIS**