Panettone

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Doces e Sobremesas	Demorado	Fácil	Seleccione	Seleccione	4 pessoas

Ingredientes

250ml de Gallo Azeite Virgem Extra Reserva

- 3,5 cucharadas de levadura de panadería seca
- 80ml de leche semidescremada tibia
- 575g de harina
- 100g de azúcar
- 2 huevos
- 3 yemas
- 45ml de miel
- 40ml de amaretto (licor italiano)
- 3 cucharas de esencia de vainilla
- 1 ralladura de naranja
- 1,5 ralladura de limón
- 200g de frutos secos picados
- 1 cucharada de azúcar en polvo

Modo de preparación

1. En un bol, mezcle la levadura con la leche tibia y déjela reposar durante 5 minutos.
2. Agregue 75 g de harina y una cucharada de azúcar. Mezcle y cubra con film transparente y déjelo reposar durante una hora.
3. En otro recipiente mezcle los huevos, las yemas, la mezcla de levadura y el resto del azúcar y la harina. También agregue miel, amaretto y sal. Mezcle bien con la batidora.
4. Agregue el Gallo Aceite de Oliva Extra Virgen poco a poco hasta que esté completamente mezclado.
5. Finalmente agregue los frutos secos. No mezcle demasiado.
6. Cúbralo con una película y déjelo subir por otras 3 horas.
7. Precaliente el horno a 180ºC.
8. Coloque la masa en un molde engrasado con aceite de oliva. Déjelo subir por otros 30 minutos.

9 Cocine el panettone durante 25 minutos hasta que esté cocido.

10 Decore con azúcar en polvo.

Produtos utilizados

Reserva

Azeite Virgem Extra

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide