



RECEITAS DA FIA

Bolo Panetone para o Natal

www.receitasdafia.com/receitas/bolo-panetone-para-o-natal

Aprenda a fazer esse Bolo Panetone de Natal, reúna a família e os amigos para comemorar. Anote os ingredientes.

Bolo Panetone para o Natal

 40 min

 10 porções

Ingredientes

MASSA

- 200 gramas de manteiga ou margarina
- 4 ovos (gemas peneiradas)
- 1 1/2 xícara de açúcar refinado
- 1 xícara de leite integral
- 3 xícaras de farinha de trigo peneirada
- Raspas de 1 laranja
- Raspas de 1 limão
- 2 colheres de mel
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 150 gramas frutas cristalizadas
- 100 gramas de uvas passas
- Cereja para decorar
- 100g de damasco
- Castanhas a gosto

COBERTURA

- 1 xícara de açúcar de confeiteiro
- 100ml de água
- suco de 1 limão

Modo de Preparo

MASSA

1. Em uma batedeira bata a manteiga, o açúcar e os ovos até formar um creme, vai ficar um creme bem fofo.
2. Acrescente o leite, o mel, e as raspas de limão e laranja e bata até tudo se misturar.
3. Em seguida, acrescente a farinha de trigo peneirada, fermento e bata o suficiente até se misturar.
4. Coloque as frutas cristalizadas, e uvas passas, o damasco e as castanhas sem bater.
5. Unte uma forma, com óleo e farinha , coloque a massa do bolo .
6. Leve para assar no forno pré-aquecido 180 graus, ate dourar ou até que espetando o palito ele saia limpo.
7. Espere o bolo esfriar para fazer a decoração

COBERTURA

1. Em uma vasilha misturar 1 xícara de açúcar de confeitiro com 100ml de água e o suco de 1 limão espremido.
2. Passar no bolo, depois coloque as frutas cristalizadas, cereja e as passas para decorar.
3. Feliz Natal!