

Rendimento: 3 Panetones

Ingredientes

Esponja:

- 1 colher (sopa) de **Açúcar Cristal Alto Alegre**
- 6 colheres (sopa) de fermento biológico (75g)
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de água

Massa:

- 6 ½ xícaras (chá) de farinha de trigo
- 3 colheres de sopa de margarina sem sal
- 1 ½ xícara (chá) de **Açúcar Cristal Alto Alegre**
- 4 ovos
- 1 colher (sopa) de óleo de milho
- 1 colher (sopa) de gordura vegetal
- 2 xícaras (chá) de leite
- 1 colher (sopa) de essência de panetone

Recheio:

- 400 g de frutas cristalizadas
- 400 g uva passa sem semente

Modo de Preparo

Fazer a esponja misturando todos os ingredientes em um recipiente, cobrir com um filme plástico e deixar fermentar até dobrar de volume. Para preparar a massa, colocar a farinha de trigo em um refratário, fazer uma cova no meio, acrescentar a esponja e os outros ingredientes da massa, sovando bem até obter uma pasta homogênea. Feito isso, acrescentar as frutas cristalizadas e a uva passa, misturando bem. Em seguida dividir a massa em 3 partes e acomodá-las em formas para panetone de 500g. deixe crescer até dobrar de volume e levar o panetone para assar em forno médio pré-aquecido por aproximadamente 1 hora ou até dourar.

Tempo de preparo: 4 horas.

