

PANETONE SALGADO SALGATONE

INGREDIENTES

4 xícaras e 1/2 de chá de farinha de trigo aproximadamente

1 pacotinho de fermento seco (10 g)

1 colher (sopa) de açúcar

1 xícara (chá) leite morno

2 colheres (sopa) de manteiga em temperatura ambiente

2 ovos e 1 gema

1 pitada de sal

Recheio: azeitonas pretas

queijo parmesão em lascas

orégano

Para finalizar: gema para pincelar

queijo parmesão ralado para polvilhar

RECHEIO

azeitonas pretas

queijo parmesão em lascas

orégano

Para finalizar: gema para pincelar

queijo parmesão ralado para polvilhar

MODO DE PREPARO

Coloque em uma tigela os ingredientes na sequência, misturando muito bem

Coloque na bancada, divida a massa em duas partes

Trabalhe bem a massa para o recheio ser incorporado

Pincele gema, polvilhe o parmesão e leve ao forno preaquecido por 30 minutos ou até dourar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/2645-panetone-salgado-salgatone.html>