



PANETONE FUNCIONAL (SEM GLÚTEN)

Rendimento: 2 unidades (~440 g cada) Formas: 2 formas de papel
fornáveis para panetone (tamanho 250 g)

INGREDIENTES

- 165 gramas de farinha de arroz, branco
- 60 gramas de fécula de batata ou 60 gramas de amido de milho
- 60 gramas de polvilho doce
- 40 gramas de farinha de amendoim, gordura reduzida ou 40 gramas de castanha de caju
- 65 gramas de açúcar
- 7 gramas de goma xantana
- 4 gramas de sal
- 7 gramas de fermento biológico seco
- 210 gramas de bebida, água de torneira
- 25 ml de essência de panetone
- 3 unidades grandes de ovo, galinha, inteiro, cru, fresco (150 g)
- 80 gramas de azeite de oliva
- 70 gramas de frutas cristalizadas, frutas secas ou gotas de chocolate

MÉTODO DE PREPARO

- 1º Misture os ingredientes secos.
- 2º Incorpore os líquidos conforme a vídeo aula.
- 3º Ajuste a fermentação de acordo com a temperatura ambiente.
- 4º Distribua a massa nas formas.
- 5º Asse em forno preaquecido a 180 °C por cerca de 45 minutos.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	POR 100 g	% DDR
ENERGIA	283 kcal	14 %
CARBOIDRATOS	40 g	13 %
PROTEÍNA	5 g	6 %
GORDURA	12 g	21 %
GORDURAS SATURADAS	2 g	9 %
FIBRA ALIMENTAR	1 g	5 %
SÓDIO	197 mg	8 %