

PANETTONE

Ingredientes:

- 1 ½ sobres de levadura (16.5g)
- 1 taza de agua tibia (250ml)
- 1 pizca de azúcar
- 50 g de almendras, fileteadas
- 50 g de piñones
- 50 g de avellanas
- 50 g de cerezas en almíbar, escurridas y partidas a la mitad
- ½ kg de fruta cristalizada, picada
- 100 g de uvas pasa
- 1 taza de harina de trigo
- 300 g de mantequilla a temperatura ambiente, en trozos
- ½ taza de azúcar
- 6 cucharadas de polvo para hornear
- 6 huevos
- ¼ de taza de cognac u oporto
- 3 cucharadas de agua de azahar
- 5 ½ tazas de harina

Horno Precalentado a 200°C

Procedimiento:

1. Pon a leudar la levadura en el agua tibia con la pizca de azúcar reserva hasta que comience a hacer burbujas.
2. En un recipiente mezcla los frutos secos con las frutas cristalizadas y espolvoréalas con la taza de harina pásalas por un colador para quitar el exceso de harina y reserva.
3. Por aparte, bate la mantequilla con el azúcar hasta acremar agrega el polvo para hornear, los huevos, el cognac, el agua de azahar y la levadura que reservaste e integra. Añade poco a poco la harina y los frutos cernidos con la harina, integra por completo.
4. Vierte la mezcla a un molde para panettone alto y de 22 cm de diámetro, aproximadamente, previamente forrado con papel encerado hasta cubrir ¾ partes. Hornea durante 60 minutos o

hasta que al introducir un palillo éste salga limpio.
5. Retira del horno, deja enfriar, desmolda y ofrece.

Tiempo de preparación:	30 minutos
Tiempo de Horneado:	60 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	6