

Panetone sem glúten e sem leite

<https://sem lactose.com/index.php/2015/12/13/panetone-sem-gluten-e-sem-leite/>

Última atualização em: 22/11/17

SG

SL

SO

SP

SS

VG

[Tempo de Preparo](#) [Tempo de Cozimento](#) [Dificuldade](#) [Porções](#)

01:20

00:30

Média

02

Esta é uma versão de panetone saudável, elaborado com farinhas sem glúten e enriquecido com farinha de chia e linhaça, sem adição de leite ou derivados. Diferente da maioria dos panetones sem glúten que já experimentei, a massa fica bem fofinha. Ao invés de frutas cristalizadas (que nem todo mundo gosta) optei por fazer com frutas secas. Mas você também pode fazer com gotas de chocolate sem leite.

INGREDIENTES

- 130g de farinha de arroz integral
- 130g de polvilho doce
- 40g de farinha de chia
- 40g de farinha de linhaça dourada
- 200g de açúcar demerara
- 10g de fermento biológico seco
- 10g de goma xantana
- 1 colher de chá de noz moscada
- 1 colher de chá de canela
- 1 colher de chá de essência de panetone
- 2 ovos inteiros
- 1/3 de xícara de óleo vegetal (uso óleo de canola)
- 60g de cranberry em passas
- 60g de maçã desidratada
- 30g de passas de uva
- 1/2 xícara de água morna (para a massa do fermento)
- 1/2 xícara de água morna (para hidratar as frutas secas)

Veja na página seguinte como preparar o seu panetone.