



@CLUBECORREIOBRAZILIENSE

Conheça os parceiros e fique por dentro dos eventos da semana pelos vídeos no Instagram!

CINESYSTEM
CINEMA ALÉM DO FILME

CINESYSTEM

Tenha uma experiência cinematográfica além dos filmes, acompanhado de muito conforto e diversão para toda família.

Assinante do Correio Braziliense tem 50% de desconto.

clube
30%
DE DESCONTO*



CLUBE ASSEFE

O clube conta com áreas de lazer e prática desportiva, dispondo de piscina semiolímpica, campo de futebol, quadras desportivas, restaurante, playground infantil e academia ao ar livre.

clube
25%
DE DESCONTO*

MONTE PARNASO

MONTE PARNASO

Clínica de dermatologia e procedimentos tecnológicos, localizado do Centro Médico Júlio Adnet.

Assinante tem 20% de desconto para procedimentos tecnológicos e 10% para procedimentos injetáveis.

clube
20%
DE DESCONTO*



Acesse o nosso site e veja as informações completas, além de todos os benefícios disponíveis

<http://clubedoassinante.correio braziliense.com.br>

*Consulte as condições de cada parceiro no site. Os benefícios serão concedidos mediante apresentação da carteirinha digital Clube do Assinante, disponível no App Correio Braziliense e de um documento de identificação do titular da assinatura. Central de Atendimento Assinante: (61) 3342-1000 - opção 3

Essa semana:

Panetone Caseiro: Um Toque de Magia para o Natal

Que tal trazer um clima especial para sua casa com um panetone feito por você? Essa receita tradicional encanta pela textura macia, o sabor único e o aroma irresistível que preenche o ambiente enquanto assa. Preparar um panetone caseiro é mais do que uma receita: é uma forma de reunir família e amigos em torno de algo que representa o espírito natalino.

Siga a receita passo a passo e descubra como é prazeroso preparar essa delícia que simboliza união e celebração.

Ingredientes (Rende 3 unidades):

- Farinha de trigo: 1 kg peneirada
- Ovos: 3 unidades (grandes)
- Açúcar: 1 copo americano
- Sal: 1 pitada
- Manteiga ou margarina: 2 colheres (sopa)
- Leite: 250ml manhã
- Fermento biológico: 50 g
- Frutas cristalizadas: 300 g (por cubos de chocolate)
- Uvas-passas: 250 g (sem sementes, de preferência)
- Essência de panetone: 20 ml (opcional)
- Raspas de limão: 1 unidade

Passo a Passo:

Comece batendo no liquidificador os ovos, o açúcar, a manteiga, o leite, o fermento e a essência de panetone por cerca de 30 segundos, até obter uma mistura homogênea. Peneire a farinha de trigo e faça um espaço no centro. sove a massa até que ela fique macia e se solte dos dedos.

Com a massa pronta, incorpore as frutas cristalizadas, as uvas-passas e as raspas de limão. Divida a massa em formas untadas com margarina, preenchendo-as até a metade. Deixe a massa descansar.

Antes de levar ao forno, faça um corte em "X" na superfície da massa, pincele com gemas batidas e asse em forno médio até que fique dourado e aromático. O resultado será um panetone macio e delicioso.

Texto por - Clube Correio Braziliense