

Cómo preparar un pan dulce estilo panettone sin amasar

12/12/2025



El panettone es una de las pruebas más difíciles para aquellos que buscan demostrar su talento en la cocina. Sin embargo, existe **un método amigable para su preparación**, que resulta ideal para las mesas navideñas. Esta versión del pan dulce **puede prepararse en una licuadora**, lo que ahorra mucho trabajo.

Con la llegada de fin de año, los aromas dulces empiezan a invadir la cocina, y entre los clásicos que nunca fallan aparece el **panettone: esponjoso, perfumado y lleno de frutas**. Mucha gente cree que hacerlo en casa lleva horas de amasado y técnicas complicadas, pero la realidad **es mucho más simple**.

Existe una forma moderna y accesible de prepararlo que evita el amasado tradicional y permite obtener una masa suave en minutos. La clave está en **usar la licuadora para integrar todo**: este truco agiliza el proceso, deja una textura mucho más homogénea y reduce al mínimo el esfuerzo.

Panettone casero sin amasado: la receta más fácil de todas

Ingredientes

- 500 g de harina 0000
- 100 g de azúcar
- 10 g de levadura seca
- 3 huevos
- 125 g de manteca derretida
- 125 ml de leche tibia
- 1 cdita de esencia de vainilla
- Ralladura de 1 naranja
- Frutas secas o chips de chocolate (a gusto)
- Manteca y harina para el molde



Cómo preparar un pan dulce estilo panettone en licuadora.

Paso a paso

1. **Activar la levadura:** en un recipiente pequeño, mezclar la levadura con un chorrito de leche tibia y una cucharadita de azúcar. Esperar unos minutos hasta que empiece a espumar.
2. **Licuar la base:** en la licuadora colocar los huevos, el azúcar, la manteca derretida, la leche restante, la vainilla y la ralladura. Procesar hasta lograr una mezcla lisa.
3. **Sumar los secos:** agregar la harina y la levadura activada. Licuar de nuevo hasta obtener una masa pareja. Si se quiere sumar frutas o chocolate, este es el momento.
4. **Primer levado:** pasar la preparación a un bowl grande, cubrir con un paño húmedo y dejar reposar en un lugar cálido hasta que duplique su tamaño, aproximadamente una hora.

5. **Hornear:** precalentar el horno a 180 °C. Enmantecar y enharinar un molde de panettone, volcar la masa y dejar reposar 30 minutos más. Luego hornear entre 45 y 50 minutos, o hasta que al pincharlo con un palillo salga seco.
6. **Enfriar:** dejar enfriar sobre una rejilla antes de desmoldarlo.

Fuente: Canal 26