

# PÃO DO DONI

## INGREDIENTES

1 copo (americano) de leite morno

1 ovo

1/2 copo (americano) de açúcar

1/2 copo de óleo ou manteiga

1/2 colher (chá) de sal rosa

50 g de alho-poró

40 g de fermento biológico

1 ovo para pincelar o pão

## MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador.

Despeje em uma vasilha e coloque a farinha mexendo e sovando bastante, até desgrudar das mãos.

Deixe descansar por 40 minutos ou até dobrar de volume, coloque em uma vasilha untada, faça uma cruz com a faca, passe ovo com o pincel e um pouco de farinha por cima.

Leve ao forno preaquecido a 295° C por 10 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17361-pao-do-doni.html>