CREME DE ALHO PARA PÃO

INGREDIENTES

5 dentes de alho amassados com sal

2 colheres (sopa) bem cheias de manteiga ou margarina com sal - em temperatura ambiente

sal a gosto

ervas finas desidratadas a gosto (coentro, orégano, salsa, manjericão, etc)

queijo ralado a gosto (opcional)

pão a gosto

MODO DE PREPARO

Misture a manteiga, o alho já amassado e as ervas desidratadas

Com uma colher, passe uma camada do creme nos pães (fatiados ou inteiros), tipo bisnagas ou pães amanhecidos

Acrescente o queijo ralado por cima do creme

Coloque na grelha da churrasqueira ou em forno convencional até dourar levemente; cuidado para o pão não queimar

Se quiser sabor mais acentuado do alho é só acrescentar mais 2 dentes; Em pães inteiros faça pequenos cortes nos mesmos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11378-creme-de-alho-para-pao.html