HOMUS DO SENISE

INGREDIENTES

800 a 900 g de grão-de-bico em conserva

7 colheres (sopa) da água da conserva

5 colheres (chá) de tahine

7 colheres (sopa) de azeite

4 dentes de alho amassados

suco de 2 limões

1 colher (chá) de sal (ou a gosto)

MODO DE PREPARO

Escorra o grão

Bata no liquidificador o grão

Pare o liquidificador de vez em quando e mexa com uma colher para ajudar no preparo

Assim que ficar homogêneo, está pronto

Coloque numa travessa e sirva

Pode decorar com alguns grãos de bico (separe alguns da conserva)

Se desejar, deixe um pouco na geladeira antes de servir para ficar mais firme

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12448-homus-do-senise.html