

# CREME DE ALHO FÁCIL E RÁPIDO (PARA PÃO DE ALHO)

## INGREDIENTES

1 cabeça inteira de alho  
8 colheres (sopa) de maionese  
4 colheres (sopa) de manteiga ou margarina  
200 g de queijo mussarela ralado  
temperos a gosto

## MODO DE PREPARO

Descasque e moa toda a cabeça de alho.  
Em seguida, derreta a manteiga ou margarina no micro-ondas e reserve.  
Misture todos os ingredientes e bata no liquidificador ou mixer por uns 5 minutos.  
Faça pequenos cortes no pão de sua escolha.  
Passe uma colher (sobremesa) do creme feito em casa em cada corte.  
Leve para assar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14179-creme-de-alho-facil-e-rapido-para-pao-de-alho.html>