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.

©2026 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