PÃO DE ALHO COM QUEIJO NA FRITADEIRA ELÉTRICA SEM ÓLEO

INGREDIENTES

4 fatias de pão de forma

2 dentes de alho graúdos

1 colher (sobremesa) de maionese.

1 colher)sobremesa) de margarina, com ou sem sal.

3 a 4 fatias de queijo mussarela

orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Inicialmente amasse os dentes de alho e os pique.

Em um pequeno recipiente acrescente a maionese e a margarina junto com o alho.

Misture tudo até ficar bem homogêneo.

Coloque o orégano.

Pegue os pães e passe o creme em cada um deles, espalhando bem.

Coloque as fatias de queijo em cima do creme de alho.

Coloque os pães na fritadeira elétrica sem óleo, um ao lado do outro, por aproximadamente 7 minutos à 200º C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15121-pao-de-alho-com-queijo-na-fritadeira-eletrica-sem-oleo.html