

PÃO DE ALHO DIVINO

INGREDIENTES

PRINCIPAL:

Principal: 12 pães franceses amanhecidos

12 fatias de queijo mussarela, ou 200 g de queijo escamado

PARA A MAIONESE:

Para a maionese: 3 dentes de alho

leite integral até cobrir as pás do liquidificador

óleo para dar ponto (uso o de soja)

2 pitadas de sal

2 colheres (sopa) de vinagre de sua preferência

2 cebolinhas picadas

MODO DE PREPARO

Corte todos os pães como se fossem para fazer sanduíche.

No liquidificador desligado, adicione o leite até cobrir as pás do liquidificador, um pouco de óleo (um fio generoso) e o restante dos ingredientes.

Ligue seu liquidificador em velocidade mínima e vá adicionando constantemente um fio de azeite, até que pegue o ponto que o liquidificador não vai conseguir mais bater.

Adicione aproximadamente uma colher de sopa da maionese em cada pão, o queijo.

Você pode fazer assado no espeto junto com o churrasco até dourar levemente o pão, ou pode fazer no forno elétrico convencional.

Para o forno elétrico convencional, preaqueça em 200º C, coloque os pães em uma forma ou assadeira (não precisa ligar o dourador, com o temporizador em 12 minutos aproximadamente, ou até o pão ficar craquelado por inteiro).

Se restar maionese, você pode temperar sua salada de maionese, fica uma delícia.

Se desejar guardar, use um pote hermético e pode ser conservado por até três dias na geladeira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/17065-pao-de-alho-divino.html>