

CREME DE ALHO DE LEITE (VERDE)

INGREDIENTES

400 ml de leite

1/2 litro de óleo

8 dentes de alho tamanho médio (ou a gosto, se quiser mais forte)

Uma pitada de sal

1 folha de alface

MODO DE PREPARO

Coloque o leite no liquidificador junto com o sal, e comece a bater na potência 1.

Aos poucos, adicione o óleo em fio.

Ainda com liquidificador ligado, vá adicionando um a um os dentes de alho e coloque a folha de alface grande para dar tom esverdeado do creme.

Bata até criar uma consistência (ao ponto de virar o copo do liquidificador de cabeça para baixo e o creme não cair).

Em seguida, despeje em uma vasilha de vidro e leve ao congelador.

Deixe esfriar por 20 minutos e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18557-creme-de-alho-de-leite-verde.html>