

MOLHO DE ALHO PARA PETISCOS

INGREDIENTES

1 xícara de leite gelado
1 dente de alho
sal a gosto
suco de 1/2 limão espremido
óleo até dar o ponto

MODO DE PREPARO

Coloque o leite, alho e o sal no liquidificador e bata por 1 minuto.
Depois de batido ainda com o liquidificador ligado, comece a colocar o óleo em fio devagar, até dar o ponto.
Pode deixar ele mais cremoso ou mais durinho.
Depende da quantidade de óleo.
Por último acrescentar o suco de limão.
Leve para geladeira por no mínimo 1 hora.
Sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19081-molho-de-alho-para-petiscos.html>