

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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