

CREME DE ALHO DO VAGNÃO

INGREDIENTES

250 ml de leite Integral

500 ml de óleo de cozinha (de preferência escolha o de milho, girassol)

3 dentes de alho (tamanho médio)

1 sache de tempero em pó (o sabor é a gosto, recomendo o de salada)

2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

2 colheres de requeijão cremoso

2 colheres (sopa) de creme de leite sem soro

1 colher (sopa) de salsa e cebolinha (opcional, vai dar uma cor verde clara no creme)

1 pitada de sal a gosto

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o leite e os dentes de alho em velocidade máxima por 2 minutos.

Com o liquidificador ligado na velocidade média, vá adicionando o óleo em fio, aos poucos.

Adicione o óleo até o ponto de maionese.

Para identificar o ponto correto, observe o centro da mistura com o liquidificador ligado, observe que o buraco no meio do redemoinho que se forma ao girar vai diminuindo conforme você vai adicionando o óleo.

Quando esse buraco sumir, o creme já estará no ponto correto.

Desligue o liquidificador.

Adicione o restante dos ingredientes (parmesão ralado, requeijão, creme de leite, a salsa, o sache de tempero e o sal a gosto).

Ligue o liquidificador em velocidade máxima por 1 minuto para misturar o restante dos ingredientes.

Após isso o creme estará pronto para consumo.

Eu adaptei a receita da original.

Para o original, basta retirar o parmesão ralado, o requeijão, o creme de leite e a salsa.

O creme ficar melhor a cada dia que se passa após o seu preparo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaseisrapidas.com.br/receita/19381-creme-de-alho-do-vagnao.html>