

O MELHOR CREME DE ALHO

INGREDIENTES

100 ml de leite de vaca

óleo (suficiente para atingir o ponto de creme)

2 a 3 dentes de alho

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador, acrescente o leite até cobrir toda a hélice.

Ligue o liquidificador na velocidade 1 e adicione o óleo aos poucos até obter o ponto de creme.

Adicione os alhos, o sal e continue a bater.

Está pronto!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24951-o-melhor-creme-de-alho.html>