

# CREME PARA PÃO DE ALHO

## INGREDIENTES

150 g de creme cheese

200 g de maionese

1 cabeça de alho

50 g de queijo ralado

orégano

## MODO DE PREPARO

Misture primeiro o cream cheese com a maionese em um pote.

Acrescente 4 colheres (sopa) de queijo ralado e 2 colheres (sopa) de orégano.

Coloque 8 dentes de alho socados na mistura, porém o alho, orégano e queijo ralado, ficam a seu gosto a quantidade.

Passa o creme no pão e coloque na brasa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25384-creme-para-pao-de-alho.html>