

# CREME/MOLHO DE ALHO

## INGREDIENTES

4 dentes de alho

1/2 caixa de creme de leite

3 colheres de sopa de requeijão

1 colher de sopa de maionese

azeite de oliva a gosto (de acordo com a consistência que você quer)

sal e/ou sazón de qualquer sabor a gosto

## MODO DE PREPARO

Coloque o creme de leite, o requeijão e a maionese no liquidificador.

Adicione os 4 dentes de alho descascados e ligue o liquidificador, até misturar tudo e o alho "sumir".

Adicione o sal e/ou sazón do sabor de sua preferência (o que importa é ficar salgado ao seu gosto) e misture no liquidificador.

Você vai ver que a consistência é quase líquida.

Para aumentar a consistência, vá jogando azeite de oliva e batendo no liquidificador aos poucos, até atingir a consistência que você quer.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26269-creme-molho-de-alho.html>