

# PÃO DE ALHO PARA CHURRASCO

## INGREDIENTES

2 caixas de creme de leite (tem que ser caixa porque não tem soro)

500 g de maionese

500 g de mussarela ralada grossa (tem que ser mussarela)

1 pacote de orégano

6 cabeças de alho

1/2 copo de água (medida no copo de requeijão)

## MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador 6 cabeças de alho com 1/2 copo de água até desfazer todo alho.

Em uma vasilha grande, coloque a maionese e as 2 caixinhas de creme de leite.

Misture, vá despejando aos poucos o que foi batido no liquidificador e misture bem .

Aos poucos, vá colocando a mussarela ralada e misturando.

Por último, coloque o orégano.

Uma dica pra quem gostar: colocar salsinha e cebolinha fica também maravilhoso.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26572-pao-de-alho-para-churrasco.html>