

PÃO DE ALHO CREMOSO

INGREDIENTES

- 6 pão tipo francês (prefiro o amanhecido)
- 1 pote de requeijão light de 180 ou 200 g
- 1 envelope de sazón verde (aquele de salada)
- 2 colheres (chá) de alho picado sem sal

MODO DE PREPARO

Misture o requeijão, o sazón e o alho até ficar bem homogêneo.

Corte os pães fazendo 4 cortes da casca para baixo, porém não separe os pedaços, deixe o pão inteiro, porém cortado.

Coloque o creme nos cortes, numa quantidade que preencha todo o corte.

Leve ao forno preaquecido em temperatura de 200°C até que comece a derreter o creme e que o pão fique crocante, em torno de 10 a 12 minutos, cuide para não queimar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30034-pao-de-alho-cremoso.html>