

CREME DE ALHO CASEIRO

INGREDIENTES

leite integral

1 colher de sopa rasa de orégano

1 dente de alho médio (se você quiser o creme mais picante adicione mais alho)

1/2 caldo de galinha

óleo de soja

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador o leite até cobrir a hélice do copo.

Adicione o caldo de galinha, alho e o orégano, coloque para bater em velocidade máxima.

Vá colocando o óleo em fio no meio da hélice até pegar consistência de creme.

Caso você queira o creme verde, adicione cebolinha e salsinha a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31489-creme-de-alho-caseiro.html>