

PÃO DE ALHO CROCANTE

INGREDIENTES

1 baguete congelada (daquelas que se compram e depois é só colocar no forno)

3 dentes de alho

salsa quanto baste

3 colheres de sopa de margarina(rasas)

sal quanto baste

MODO DE PREPARO

Triture o alho com sal.

Pique a salsa.

Adicione a margarina e a salsa à mistura do alho.

Dê dez (10) golpes iguais à baguete, mas sem cortar na totalidade, não pode separar até ao fim.

Vá colocando a manteiga de alho entre as aberturas feitas na baguete.

Não poupe.

Embrulhe a baguete em folha de alumínio.

Leve ao forno e controle, assim que estiver já crocante, retire do forno e sirva como acompanhamento.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33350-pao-de-alho-crocante.html>