PASTA DE GERGELIM COM CREME DE LEITE

INGREDIENTES

100 g de gergelim

150 ml de azeite

200 ml de creme de leite fresco

2 dentes de alho

1 colher de sobremesa de sal

MODO DE PREPARO

Torrar o gergelim numa frigideira até dar uma dourada, em fogo baixo mexendo sempre (cuidado para não queimar).

Socar o alho com o sal.

Bater no liquidificador o gergelim com o azeite, creme de leite e o alho até dar consistência de pasta.

Resfriar na geladeira.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35809-pasta-de-gergelim-com-creme-de-leite.html