

PATÊ DE ALHO PERFEITO

INGREDIENTES

5 dentes de alho
1 copo americano de leite gelado
suco de 1/2 limão
óleo de soja ou canola
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Bata o alho, o leite e o sal em velocidade alta no liquidificador por 5 minutos.

Adicione o óleo em fio até o ponto de maionese.

Retire a maionese e coloque-a em um recipiente grande.

Adicione o suco de limão e mexa bem com uma colher por 2 ou 3 minutos. Ficará "quase" como clara em neve.

O limão irá coalhar o leite deixando a maionese muito leve e saborosa.

Coloque na geladeira por meia hora e sirva em porções, mantendo o restante na geladeira.

Perfeito para acompanhar o churrasco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35833-pate-de-alho-perfeito.html>