

# PASTA DE ALHO PARA PÃO DE ALHO NA CHURRASQUEIRA

## INGREDIENTES

6 pães de leite grandes, daqueles para cachorro quente

1/2 xícara de chá de maionese Hellmann's

2 colheres de margarina Qualy

2 dentes de alho grandes ralados no ralador fino

1 colher de sopa de azeite de oliva, ou ao seu gosto

1 colher de café de orégano, ou ao seu gosto

1 colher de sopa de cheiro verde (opcional)

## MODO DE PREPARO

Ralar os dentes de alho no ralador fino.

Misturar bem todos os ingredientes em uma vasilha.

Cortar os pães de leite ao meio.

Passar a pasta nos 2 lados do pão.

Assar na churrasqueira por aproximadamente 3 minutos cada lado, dependendo do calor do carvão.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39131-pasta-de-alho-para-pao-de-alho-na-churrasqueira.html>