

# PATÊ LIGHT DE AZEITONA E CREME DE LIMÃO

## INGREDIENTES

### PATÊ:

Patê: azeitonas verdes sem caroço  
1 colher de sopa de azeite de oliva galo (opcional)  
1 pote de requeijão light  
1 colher de café de pimenta-do-reino moída  
1/2 xícara de hortelã picada  
sal a gosto

### CREME :

Creme : 2 colheres de suco de limão galego  
1/2 xícara de chá de leite  
2 colheres de óleo de girassol (opcional)

## MODO DE PREPARO

### PATÊ:

Patê: Bata o requeijão e o azeite no liquidificador, depois acrescente devagar as azeitonas e bata por 2 minutos. Acrescente os demais ingredientes e reserve.

### CREME:

Creme: Bata tudo e deixe gelar por 10 minutos  
Misture os dois sirva com torradas ou bolachas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39264-pate-light-de-azeitona-e-creme-de-limao.html>