

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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