

PÃO DE ALHO SUAVE

INGREDIENTES

- 4 pãezinhos de sal amanhecidos
- 2 colheres de sopa de requeijão cremoso
- 2 colheres de sopa de margarina
- 2 colheres de sopa de maionese
- 2 colheres de sopa de alho frito industrializado
- 2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
- orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Misture em um refratário todos os ingredientes até que forme uma pastinha.

Em um tabuleiro corte o pão em fatias como se fosse fazer uma torrada mas sem parti-lo completamente.

Recheie com a pasta e por ultimo salpique orégano.

Deixar no forno por cerca de 15 minutos ou até que fique douradinho e torrãozinho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41688-pao-de-alho-suave.html>