PÃO DE ALHO SUAVE

INGREDIENTES

4 pãezinhos de sal amanhecidos

2 colheres de sopa de requeijão cremoso

2 colheres sopa de margarina

2 colheres de sopa de maionese

2 colheres de dopa 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 torradinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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