

PÃO DE ALHO SUAVE

INGREDIENTES

4 pãezinhos de sal amanhcidos
2 colheres de sopa de requeijão cremoso
2 colheres 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 torradinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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