MOLHO DE ALHO DA LUANA

INGREDIENTES

1 cabeça de alho media

1 copo americano de leite

1 pitada de sal

óleo o suficiente para endurecer o molho

MODO DE PREPARO

Descasque os dentes de alho.

Coloque-os no liquidificador,e junto coloque o leite e o sal.

Bata por 5 segundos.

Com o liquidificador ainda ligado, coloque o óleo até ficar com a mesma consistência de maionese.

Conserve-o na geladeira por no máximo 4 dias.

Pode ser consumido com torrada e com carne assada, fica uma delícia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41731-molho-de-alho-da-luana.html