

# PÃO DE ALHO RAPIDINHO

## INGREDIENTES

1 dente de alho

100 ml de leite

1/2 lt de óleo

1 pitada de sal

8 pães franceses

orégano a gosto

## MODO DE PREPARO

No liquidificador coloque o leite e o alho, bata até ficar bem dissolvido, acrescente o sal.

Com o liquidificador tampado, coloque o óleo (no buraco da tampa), até atingir o ponto de maionese.

O copo do liquidificador tem que estar completamente seco, quando atingir o ponto, tem que desligar imediatamente, senão desanda.

Corte os pães em fatias mas sem separá-los.

Passa o patê por entre as fatias, joga orégano e leva para assar.

Pode ser no forno ou churrasqueira.

É ótimo como acompanhamento de churrasco!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42681-pao-de-alho-rapidinho.html>