

PÃO FRANCÊS ASSADO COM CREME DE ALHO

INGREDIENTES

10 pães francês em rodela
2 ovos
300 ml óleo
2 colheres de sopa de maionese
3 dentes de alho
1 limão (suco)
orégano
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque os ovos no liquidificador e adicione o óleo com ele ligado (ele vai ficando em forma de creme).
Adicione a maionese, alho, sal, orégano e o suco do limão.
Quando tiver firme pare de bater e despeje em uma vasilha.
Corte o pão em rodela e passe o creme e leve ao forno ou churrasqueira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43404-pao-frances-assado-com-creme-de-alho.html>