

PÃO FRANCÊS ASSADO COM CREME DE ALHO

INGREDIENTES

10 pães francês em rodelas

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 rodelas e passe o creme e leve ao forno ou churrasqueira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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