CREME DE ALHO (PÃO DE ALHO)

INGREDIENTES

3 dentes de alho (graúdos)

2 colheres (sopa) de maionese

2 colheres (sopa) de requeijão cremoso

3 azeitonas verdes

orégano a gosto

cheiro verde a gosto

Dicas:

Se quiser sabor mais acentuado do alho é só acrescentar mais 2 dentes.

Diferenciar o sabor acrescente caldo de 1/2 limão

(Não acrescente sal, pois o requeijão e a maionese já tem o suficiente)

MODO DE PREPARO

Descasque os alhos e retire a parte verde do meio do alho para não amargar.

No mini processador bata os dentes de alho.

Acrescente maionese, requeijão, cheiro verde, orégano, azeitonas e bata por 30 segundos.

Se não tiver processador, esprema o alho e misture os demais ingredientes com colher de pau.

Utilizei o creme em pães amanhecidos que tinha em casa, faça cortes como para torradas, mas não separe e acrescente o recheio.

Assei em forno convencional.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43745-creme-de-alho-pao-de-alho.html