

# PÃO DE ALHO RECHEADO

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:3 colheres (chá) de fermento biológico  
1 ½ colher (chá) de açúcar  
1 colher (sopa) de sal  
2 dentes de alho amassado  
2 colheres (sopa) de margarina  
1 ½ xícara (chá) de leite morno  
4 xícaras (chá) de farinha de trigo  
1 gema de ovo

### RECHEIO:

Recheio:1 ½ colheres (sopa) de maionese  
½ colher (chá) de azeite  
Salsa a gosto  
Orégano a gosto  
Pimenta-do-reino a gosto  
1 pitada de sal (opcional)  
1 colher (chá) de alho amassado

### COBERTURA:

Cobertura:200 g de margarina com sal  
2 colheres (sopa) de alho picado  
50 g de salsinha picada  
100 g de parmesão ralado

## MODO DE PREPARO

### RECHEIO:

Recheio:Misture a salsa, o orégano a pimenta-do-reino, o sal e o alho.  
Misture com a maionese e o azeite.

#### COBERTURA:

Cobertura:Derreta a margarina, desligue o fogo e adicione o alho e a salsinha.

Deixe o queijo parmesão de lado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44934-pao-de-alho-recheado.html>