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