PÃO DE ALHO SUPER FÁCIL

INGREDIENTES

5 pães tamanho médio - francês ou baguetes pequenas

2 dentes de alho descascado

1 colher de sopa de manteiga ou margarina

3 colheres de sopa de maionese

5 colheres de chá de orégano

200 g de mussarela picado

MODO DE PREPARO

Corte os pães ao meio e reserve.

As colheres de margarina ou manteiga e a maionese devem ser bem generosas.

Bata todos os ingredientes de forma que fique uma pasta homogênea.

Acrescente a mussarela picada e mexa bem.

Passe essa pasta dentro do pão (como recheio) e por fora também.

Se achar necessário, acrescentar mais fatias de mussarela no meio do pão para ficar bem recheado.

Assar por aproximadamente 10 minutos na temperatura de 250°C.

Servir quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50176-pao-de-alho-super-facil.html