

MOLHO DE ALHO (CHURRASCO)

INGREDIENTES

- 1 cabeça de alho
- 1 lata de creme de leite
- 3 colheres de sopa de maionese (recomento hellmann's) ou até dar o ponto
- 100 ml de leite

MODO DE PREPARO

Pique o alho reserve.

Coloque o creme de leite, a maionese e o alho e bata no liquidificador.

Acrescente aos poucos o leite até obter um creme pastoso.

Dica para usá-lo:

Passa por cima da carne, costela, asas de frango já assados, ou recheie um pão francês (pão de sal) e coloque para assar na churrasqueira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50429-molho-de-alho-churrasco.html>