

# MOUSSE DE ALHO (CREME DE ALHO)

## INGREDIENTES

1 dente de alho grande

1 copo americano de leite

sal a gosto

1 colher (de sobremesa) de suco de limão

óleo (o quanto baste)

## MODO DE PREPARO

Colocar no liquidificador, o alho, o leite, o sal e o limão.

Bater bem.

Com o liquidificador ligado, coloque fios de óleo, até que se transforme em um creme espumante (mousse).

Ótimo para churrascos, saladas e torradas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50683-mousse-de-alho-creme-de-alho.html>