

CREME DE ALHO (ACOMPANHA SALADAS VERDES, SALGADINHOS FRITOS E CARNES ASSADAS)

INGREDIENTES

1 caixinha de creme de leite (de boa qualidade)

3 dentes de alho

Sabor ami com toque de louro a gosto (tempero pronto da ajinomoto)

Óleo até dar ponto

MODO DE PREPARO

Coloque os 3 primeiros ingredientes no liquidificador e o ligue na mínima velocidade, colocando o óleo aos poucos, até dar ponto, gradativamente aumentando a velocidade.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51734-creme-de-alho-acompanha-saladas-verdes-salgadinhos-fritos-e-carnes-assadas.html>