

CREME DE ALHO PARA CHURRASCO

INGREDIENTES

3 dentes de alho
200 ml de leite
1 envelope de sachê pronto de legumes
1 pitada de sal
óleo até dar o ponto
suco de 1/2 limão

MODO DE PREPARO

Coloque o alho, o leite , sal e o sachê no liquidificador
Bata e acrescente o óleo até dar o ponto de maionese
Bata mais um pouco, acrescentando o suco de limão
O limão deixa o creme com uma consistência ótima

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/5286-creme-de-alho-para-churrasco.html>