CREME PARA PÃO DE ALHO DE CHURRASCO

INGREDIENTES

8 dentes de alho

1 lata de óleo

Suco de 3 limões espremidos tamanho médio

3 ovos

1 pitada de sal

1 colher de chá de orégano

2 queijos cabacinha ralados

20 pães francês amanhecidos de dois dias

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador os ovos, o alho, o suco de 3 limões, o sal e bata tudo colocando devagar o óleo até formar uma pasta como uma maionese caseira, se for preciso ajude o liquidificador a bater a massa até ficar no ponto de não cair da colher.

Coloque essa massa em um recipiente, rale o queijo em fitinhas e misture a massa, coloque o orégano.

Corte o pão em postas, aproximadamente 4 cortes, até a metade do corte com uma colher passe o creme nas laterais das postas dos dois lados.

Coloque os pães no espeto e deixe assar na parte de cima da churrasqueira, afastado do fogo para não queimar.

Quando o pão estiver durinho está pronto para ser saboreado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53419-creme-para-pao-de-alho-de-churrasco.html