

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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