

CREME DE ALHO SIMPLES

INGREDIENTES

- 1 xícara de leite
- 3 dentes de alho médio
- 1 maço de salsinha
- Óleo para dar ponto

MODO DE PREPARO

Bata o leite com alho, acrescente salsa picada e bata mais um pouco.

Com o liquidificador ligado acrescente o óleo em fio até ficar firme, dar ponto de maionese.

Guarde em vidros esterilizado por 3 dias.

Acompanha churrascos saladas torradas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54367-creme-de-alho-simples.html>