

CREME DE ALHO PARA FAZER DELICIOSAS TORRADAS E TAMBÉM PÃO DE ALHO FICA UMA DELÍCIA...

INGREDIENTES

<div class="" data-block="true" data-editor="99crg" data-offset-key="b13cm-0-0">
<div class="" data-block="true" data-editor="3gf9b" data-offset-key="6reqr-0-0">1 cabeça de alho
½ xícara (chá) de queijo parmesão ralado
1 e pimenta-do-reino (a gosto)
⅔ de xícara (chá) de manteiga em ponto de pomada
1 maço pequeno de cheiro-verde picado
1 pote de maionese

</div>

<div class="" data-block="true" data-editor="3gf9b" data-offset-key="9ma9v-0-0">

</div>

</div>

<div class="" data-block="true" data-editor="99crg" data-offset-key="bd6nr-0-0">

</div>

MODO DE PREPARO

<div class="" data-block="true" data-editor="f7qkp" data-offset-key="4uujo-0-0">No liquidificador ou no processador, bata os dentes de alho até formarem uma pasta.

Misture a manteiga e a maionese em um recipiente.

Adicione o alho amassado e misture bem.

Tempere com o cheiro-verde, o parmesão ralado, o sal e a pimenta-do-reino a gosto.

Prontinho. Você já pode utilizar o seu creme de alho como preferir!

</div>


```
<div class="" data-block="true" data-editor="f7qkp" data-offset-key="c6ifm-0-0">  
  
</div>  
&nbsp;  
<div class="" data-block="true" data-editor="99crg" data-offset-key="1bpg-0-0"></div>  
&nbsp;  
©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas  
https://areceitadavez.com.br/receita/15785-15785.html
```