

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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