

O MELHOR PÃO DE ALHO DE TODOS

INGREDIENTES

7 pães franceses

1 dente de alho

1 cubo de caldo pronto

Leite integral

Óleo vegetal

Queijo mussarela ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque leite integral no liquidificador até alcançar um dedo de altura

Acrescente no liquidificador o dente de alho e o cubo de caldo knor

Coloque a mistura em uma vasilha e acrescente o queijo muçarela ralado a gosto

Faça um buraco na lateral do pão francês e retire o miolo

Recheie bem o pão com a mistura e feche o buraco com o miolo do pão para não deixar o recheio escapar

Coloque o pão para assar até ficar bem tostado

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6599-o-melhor-pao-de-alho-de-todos.html>