

CREME DE ALHO ORIGINAL

INGREDIENTES

3 dentes de alho descascados

4 claras

1 limão grande

óleo até dar o ponto

sal e temperos a gosto

MODO DE PREPARO

Bata o alho, as claras e os temperos no liquidificador

Adicione o limão e bata novamente, acrescentando mais óleo, até que a textura seja de um creme

Acerte os temperos

Sirva com saladas, pães árabes, e carnes

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/4391-creme-de-alho-original.html>