

PÃO DE ALHO COM AZEITONAS

INGREDIENTES

4 dentes de alho

3 azeitonas

2 colheres (sopa) de requeijão cremoso

2 colheres (sopa) de maionese

cheiro verde (coentro)

Orégano

DICA: caso queira dar um gosto mais saboroso, esprema a metade de um limão

Pão

DICA: caso queira enfeitar, coloque queijo ralado

MODO DE PREPARO

Amasse o alho e azeitona

Coloque tudo no liquidificador por mais ou menos 30 segundos até obter uma pasta cremosa

Passa o creme no pão e coloque no forno baixo até dourar (cerca de 20 minutos)

Depois disso, coloque o queijo ralado por cima (se quiser) e já está pronto para servir

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/6635-pao-de-alho-com-azeitonas.html>