

MOUSSE DE ALHO

INGREDIENTES

- 1 pacote de gelatina incolor sem sabor
- 1 caixa de creme de leite
- 1 pote de maionese pequeno (250 g)
- 4 dentes de alho picado
- 1 pitada de orégano
- 1 xícara (chá) de queijo ralado (curado ou parmesão)

MODO DE PREPARO

Dissolva a gelatina em pó conforme instruções do fabricante

Bata no liquidificador todos os ingredientes, com exceção ao orégano que é misturado com o liquidificador desligado

Após, despeje os ingredientes em forma untada com azeite e leve à geladeira por 5 horas

Em seguida, desenforma e sirva

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/9841-mousse-de-alho.html>