

As minbas Receitas

Creme de alho



Ingredientes: 300 mililitro de leite
10 unidade de dentes de alho
1 colher de chá de manteiga
1 colher de chá de farinha maizena
0 totaste de sal

Instruções de preparação:

Leve o alho ao lume a cozinhar com o leite. Deixe cozinhar cerca de 10 minutos. Bata no liquidificador e volte a colocar a mistura no lume. Adicione a manteiga e a farinha maizena, até engrossar. Tempere com uma pitada de sal.

Sugestões Adicionais: