



## Pão de alho



**Rendimento**

10 porções



**Tempo de preparo**

00:10

## Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Maionese	1 xícara (chá)	200 g
Margarina sem sal	1 xícara (chá)	200 g
Queijo muçarela (ralado)	2 xícaras (chá)	200 g
Tempero SAZÓN® Profissional Alho	4 colheres (chá)	20 g
Salsa (picada)	Meia xícara (chá)	20 g
Pão francês (amanhecido)	10 unidades	10 un

## Modo de Preparo

1. Em um bowl médio, coloque a maionese, a margarina, a muçarela, o Tempero SAZÓN® Profissional e a salsa, misture e reserve.
2. Faça 4 cortes nos pães, no sentido diagonal, sem chegar até o final e espalhe o creme reservado. Disponha em uma GN e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 10 minutos, ou até o queijo derreter. Retire do forno e sirva em seguida.