

# MASSA DE ALHO CASEIRA



## CONFEÇÃO

1. Colocar na taça a lâmina corte/amassar com todos os ingredientes dando uns toques no turbo e depois na vel 11 e 12 também a ter cuidado com o esforço da máquina.
2. Depois coloquei em frascos mas não encher muito pois o azeite ganha volume, por cima da massa regar um pouco de azeite também fechar o frasco e guardar...
3. Aconselho a colocar um pouco menos de massa pois passados 4 dias o azeite já chegava ao cimo...
4. Se quiserem vejam a imagem do frasco aqui:
5. Fonte:  
<https://odocenuncaamargouu.blogspot.pt/2017/06/massa-de-alho-caseira.html>

## INGREDIENTES

- FIZ COM 300 GR DE ALHO DE CADA VEZ
- INGREDIENTES:
- 1,200 KG DE ALHOS SEM CASCAS (PESEI NO FIM DE OS DESCASCAR)
- 4 PÉS DE SALSA POR 300 GR DE ALHOS
- 30 GR DE SAL POR CADA 300 GR DE ALHOS
- 75 ML DE AZEITE POR CADA 300 GR DE ALHO