MAIONESE DE FORMA

INGREDIENTES

5 batatas cozidas e picadas em cubos

2 cenouras cozidas e picadas em cubos

1 lata de ervilha

3 colheres (sopa) de creme de leite

6 colheres (sopa) de maionese

tempero a gosto

cheiro-verde a gosto

1 xícara de água fervente

1 cubo de tempero ou 1 sachê

1 pacote de gelatina sem sabor

6 ovos ou 12 ovinhos de codorna

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha misture as batatas, as cenouras e a ervilha

Coloque o creme de leite, a maionese, os temperos e o cheiro verde, e misture bem.

Em outra vasilha, misture a água e o cubo ou sachê de tempero, até dissolver o tempero.

Dissolva a gelatina na água com tempero, e após esfriar, coloque na maionese.

Em uma forma de pão, forre com papel-filme e despeje a metade da maionese.

Coloque os ovos ou os ovinhos e despeje o restante da maionese.

Cubra e leve à geladeira por no mínimo 4 horas

Depois de bem durinha, desenforme a maionese e decore a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13233-maionese-de-forma.html