

# 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>