

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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