

MAIONESE DE ALHO – SEM ÓLEO – COM BATATA E GEMAS DE OVOS

INGREDIENTES

1 batata grande
2 ovos
200 ml de leite
3 dentes médios de alho
2 talos de cebolinha
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Primeiro corte a batata em cubinhos e cozinhe em água fervente, até que elas fiquem bem moles (ponto de purê).

Escorra a água e reserve.

Coloque os ovos pra cozinhar.

Depois de cozidos, separe apenas as gemas.

Junte as batatas, as gemas e mais ou menos 100 ml do leite, no liquidificador.

Bata para misturar. Depois adicione o alho e a cebolinha, bem picados. Continue batendo.

Para tirar o denso da batata da maionese, continue batendo e adicione mais um pouco de leite, até dar o ponto. Quanto mais bater, mais firme ficará a maionese.

Finalize adicionando o sal, conforme seu gosto.

Com essas quantias, rende cerca de 750 ml no liquidificador.

OBS: Caso fique muito líquido, basta adicionar mais batata.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13586-maionese-de-alho-sem-oleo-com-batata-e-gemas-de-ovos.html>