

MAIONESE CASEIRA DE ALHO (MOLHO PARA CHURRASCOS, FRITAS OU SANDUÍCHES)

INGREDIENTES

- 1 ovo
- 3 dentes de alho ou 1/2 colher
- suco de 1 limão
- 1 colher (sopa) de mostarda
- 1 colher (chá) de sal
- aproximadamente 180 ml de óleo de soja (não pode ser azeite)

MODO DE PREPARO

No processador de alimentos ou no liquidificador, bata o ovo, o alho, o suco de limão, a mostarda e o sal.

Em velocidade baixa, acrescente o óleo em fios, batendo sempre até formar um molho homogêneo e espesso.

Em seguida, coloque em um recipiente com tampa.

Leve à geladeira por aproximadamente 4 horas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15423-maionese-caseira-de-alho-molho-para-churrascos-fritas-ou-sanduiches.html>