

MUSTARD SANDWICH (SANDUÍCHE DE MOSTARDA COM MEL)

INGREDIENTES

MOLHO DE MOSTARDA COM MEL:

Molho de mostarda com mel:4 colheres (sopa) de maionese

2 colheres (sopa) de mostarda amarela

2 colheres (sopa) de mel

1 colher (sopa) de vinagre de vinho branco

Pimenta-do-reino a gosto

SANDUÍCHE:

Sanduíche:18 fatias de pão de forma

6 fatias de presunto

6 fatias de queijo

6 ovos

Tomate cortado em rodelas a gosto

Alface a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO DE MOSTARDA COM MEL:

Molho de mostarda com mel:Misture a maionese, a mostarda e o mel até ficar homogêneo.

Em seguida, coloque a pimenta e o vinagre e mexa.

Quando o molho estiver encorporado, está pronto.

Em seguida, leve para gelar de 10 a 15 minutos.

SANDUÍCHE:

Sanduíche:Tire a casca de todas as fatias do pão de forma, deixe todas elas somente com a parte branca do pão.

Cozinhe os ovos e após estarem cozidos, esmague-os com o garfo até que fiquem em pedaços pequenos.

Pegue um dos pães e passe o molho de mostarda com mel em um dos lados.

Coloque o queijo e os ovos amassados nessa camada.

Em outra fatia de pão de forma, passe o molho nos dois lados, pois será a fatia do meio.

A dica é passar o molho basicamente em todas as fatias para que o sanduíche não fique muito seco.

Após colocar a segunda fatia de pão, coloque o presunto, uma rodelha de tomate e o alface.

Feche com outro pão, passando na parte de baixo o molho de mostarda.

Está pronto seu mustard sandwich!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/15719-mustard-sandwich-sanduiche-de-mostarda-com-mel.html>