

# MAIONESE DE SOJA (A MELHOR)

## INGREDIENTES

1 copo de soja (200 ml)

óleo

3 limões

1 dente de alho

sal a gosto

1 copo de grãos de soja

## MODO DE PREPARO

Deixe os grãos de soja de molho por 4 horas.

Depois desse tempo, joga a água fora.

Coloque a soja no liquidificador com 4 copos de água e bata até formar espuma.

Em seguida, é hora de coar a soja.

Use uma peneira ou pano de prato para não passar nenhuma farinha.

Espere esfriar e coloque no congelador para que fique bem gelado.

Depois de gelado, coloque no liquidificador o suco, bata em velocidade baixa.

Vá acrescentando o óleo aos poucos até ficar bem durinho.

Depois vá colocar o caldo do limão e por último o alho.

Coloque na geladeira e sirva com torradas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17726-maionese-de-soja-a-melhor.html>