

## MAIONESE PROFISSIONAL

### INGREDIENTES

8 ovos

mostarda a gosto

2 litros óleo de amendoim ou de milho

1 colher de sal

15 ml vinagre de vinho branco

suco de 1 limão siciliano

### MODO DE PREPARO

Quebre os ovos e separe as claras das gemas.

Coloque as claras na batedeira e acrescente uma colher (chá) de mostarda.

Acrescente 1 colher (chá) de sal.

Acrescente o vinagre de vinho e vá acrescentando o azeite a fio até obter a consistência desejada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20261-maionese-profissional.html>