

# MAIONESE BRANQUINHA DE RESTAURANTE

## INGREDIENTES

- 2 ovos inteiros
- 1 colher (sopa) de azeite extravirgem
- 1 colher de suco de limão (ou vinagre branco)
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (chá) cheia de mostarda
- óleo de canola ou de soja

## MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes no liquidificador (exceto o óleo).

Ligue e desligue rapidamente o liquidificador 20 vezes, se tiver a função "pulsar" no liquidificador, use-a.

Desligue e coloque mais azeite até cobrir as faquinhas do liquidificador.

Repita o movimento de ligar e desligar mais 15 vezes.

Ligue na velocidade máxima e coloque o óleo, em fio (devagarzinho), até dar o ponto da maionese.

Acerte o sal se necessário.

Bom apetite!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20693-maionese-branquinha-de-restaurant.html>