

MOLHO PARA MAIONESE FANTÁSTICO

INGREDIENTES

2 ovos inteiros

cebola a gosto (uso em torno de 1/6 de uma cebola média)

óleo de soja até dar o ponto de creme

suco de 1/2 limão

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque os 2 ovos e a cebola no liquidificador.

Cubra com aproximadamente um dedo de óleo de soja.

Bata até triturar bem a cebola.

Despeje óleo de soja dentro do liquidificador enquanto continua a bater.

Não é ponto de fio, é para para jorrar o óleo.

Aguarde uns 20 segundos, despeje mais se necessário.

O líquido rapidamente deve se transformar em creme, você poderá perceber isso na mudança que ocorre no som do liquidificador batendo.

Adicione o suco de 1/2 limão e sal a gosto.

Bata mais uns segundos para misturar.

Todo este processo não deve levar mais do que uns 3 ou 4 minutos.

Misture o creme e leve para gelar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20822-molho-para-maionese-fantastico.html>