

MOLHO HOLLANDAISE (HOLANDÊS)

INGREDIENTES

3 gemas

3 colheres (sopa) de água

suco de 1 limão grande (siciliano preferencialmente)

250 g de manteiga crua (manteiga clarificada, manteiga de garrafa)

2 pitadas de sal

pimenta branca ou pimenta-do-reino moída na hora

MODO DE PREPARO

Coloque as gemas numa vasilha com a água, sal, pimenta e o suco de limão.

Bata com fouet, fazendo um 8, sem parar, até que a mistura fique espumante e homogênea.

Coloque a vasilha sobre uma panela no fogo com água (banho-maria).

Bata com fouet da mesma forma até que a mistura fique cremosa.

Tire a panela do fogo e coloque a manteiga derretida aos poucos e continue batendo até que o molho ganhe corpo.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22936-molho-hollandaise-holandes.html>