

MAIONESE NATHÁLIA (CHEF PEDRO CASSIANO)

INGREDIENTES

1 litro de leite

500 ml gemas de ovos pasteurizadas (pode ser gema de ovo normal)

2,5 litros de óleo de soja

160 g de mostarda

12 g de sal

50 g de salsinha

suco de 1 limão

MODO DE PREPARO

Utilize o liquidificador para bater o óleo e o leite até que chegue numa consistência pastosa.

Adicione as gemas de ovos pasteurizadas, mostarda, sal, salsinha e o suco de limão e bata até ficar com uma consistência homogênea.

Coloque em um recipiente plástico com tampa e com etiqueta de validade, armazene na geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/23464-maionese-nathalia-chef-pedro-cassiano.html>