

MAIONESE CASEIRA DE BACON

INGREDIENTES

3 ovos

suco de 1/2 limão

2 pitadas de sal

1/2 litro de óleo

5 batatas

2 cenouras

milho

bacon (o quanto quiser)

MODO DE PREPARO

Coloque os três ovos, o suco de meio limão e o sal, no liquidificador, bata até que se misturem.

Assim que misturados, bata novamente, e com o liquidificador batendo pegue o óleo e vá colocando meio litro em filete, (não despeje tudo de uma vez).

Você sabe que esta bom quando a mistura der o ponto de maionese.

Despeje a maionese em um pote e coloque na geladeira.

Lave as cinco batatas e as duas cenouras, coloque no fogo para cozinhar.

Depois de cozidas, descasque e coloque em um pote, amasse todas as batatas e pique bem pequenas as cenouras, e misture tudo.

Pique o bacon em pedaços bem pequenos, e frite.

Misture a maionese nas batatas, nas cenouras e junto, o milho, em seguida misture o bacon.

Coloque na geladeira até gelar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25466-maionese-caseira-de-bacon.html>