

MAIONESE DE BATATA E CENOURA

INGREDIENTES

1 xícara de cenoura cortada em cubinhos pequenos

1 xícara de batata cortada em cubinhos pequenos

1/4 de xícara de leite vegetal gelado

1/4 de xícara de azeite

1 colher (sopa) de vinagre branco

1 dente de alho pequeno sem o miolo

1 colher (sopa) de mostarda amarela

1 colher (sopa) de suco de limão

1/2 colher (chá) de sal

temperos a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela com água fervente, coloque a cenoura e deixe cozinhar por 2 minutos.

Adicione a batata e deixe cozinhar até ficarem macios, o que vai levar cerca de 5 minutos.

Desligue, escorra e reserve.

Coloque em um liquidificador o leite de amêndoas, o azeite e o vinagre.

Bata e, em seguida, adicione a cenoura e batata cozidas, o dente de alho e tempere com sal a gosto. Bata novamente e, se precisar, auxilie com uma colher.

Adicione mostarda, temperos e o suco de limão.

Leve para a geladeira e sirva quando estiver gelado.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/26406-maionese-de-batata-e-cenoura.html>