

MAIONESE CASEIRA CONSISTENTE

INGREDIENTES

2 clara de ovos (não batidas, se o ovo for grande coloque apenas 1)

óleo de cozinha (preferencialmente primor ou soya, já que alguns óleos possuem sabor muito forte e alteram o resultado final)

1/2 tablete de caldo de galinha

2 colheres de sopa de maionese industrializada

MODO DE PREPARO

COM O MIXER:

Com o mixer:Coloque as claras, o óleo, o tablete e a maionese em um copo ou recipiente em que caiba apenas o mixer.

Utilize o mixer quando estiver na base do recipiente (se usar de cima pra baixo vai aguar).

Comece com a velocidade mais fraca e, conforme ganhe consistência, pode aumentar a velocidade.

Está pronta a maionese consistente.

DICAS DE TEMPEROS:

Dicas de temperos:Orégano combina muito com a maionese, pois vai adquirindo sabor com o tempo

Pode utilizar queijo ralado, mas apenas misturar quando já estiver pronta.

Caso não tenha maionese industrializada, pode-se colocar limão e vinagre (a gosto) apenas pra tirar o gosto do ovo.

A gema deixa a maionese bem menos consistente e, quando deixada na geladeira, amarela a superfície.

Caso desande adicione mais clara de ovo e bata (dica que sempre funcionou comigo).

Consumir em, no máximo, 2 dias.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27886-maionese-caseira-consistente.html>