

# MAIONESE DE LEITE DE TEMPERO VERDE

## INGREDIENTES

200 ml de leite

1 colher de sopa de mostarda

1 colher de sopa de suco limão

1 colher de sopa de cebola picada

1 dente de alho pequeno

óleo

cebolinha picada a gosto

salsinha picada a gosto

sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Use um Mixer ou liquidificador.

Coloque o leite, a mostarda, o dente de alho e a cebola picada.

Bata bem e verifique se não ficou pedaços dos mesmos.

Vá acrescentando o suco de limão e óleo, este a fio até dar a consistência pastosa de maionese.

A seguir coloque a cebolinha e salsinha picada e o sal.

A maionese de leite pode ficar verde se você bater por muito tempo, depois de acrescentar a cebolinha e salsinha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31001-maionese-de-leite-de-tempero-verde.html>