

# MAIONESE DE FORNO ESPECIAL

## INGREDIENTES

### COBERTURA:

Cobertura: 1 lata de catupiry

## MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve, junte as gemas e continue batendo até formar um creme.

Misture todos os ingredientes, inclusive os ovos batidos.

Coloque a maionese em um refratário grande untado com manteiga e queijo ralado.

Acomode colheradas de catupiry espalhando sobre toda a maionese com a ajuda de uma colher.

Leve ao forno médio (180°C) para gratinar por aproximadamente 40 minutos ou 30 minutos dependendo do forno.

Sirva com carnes, arroz branco e salada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31077-maionese-de-forno-especial.html>