

MAIONESE DE CLARAS

INGREDIENTES

2 claras de ovos

1 dente de alho

sal a gosto

óleo (para dar ponto)

suco de unidade de limão

mostarda a gosto (opcional)

MODO DE PREPARO

Utilizando o mix (pelo menos eu prefiro).

Bata as duas claras para misturar bem, não precisava ser ao ponto de neve.

Acrescente um fio de óleo, aos poucos, sempre batendo bem.

O ponto é o de maionese, porém fica menos consistente é meio mole mesmo, caso contrário talha e perde-se tudo.

Acrescente o dente de alho, pouco sal, o limão e a mostarda, bata bastante. Se ficar muito "aguada" coloque outro fio de óleo para engrossar, mas cuidado.

Ao terminar, a seu gosto, coloque em um recipiente e deixe gelar, ficará com cremosidade da maionese.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/31465-maionese-de-claras.html>