

MOLHO PARA MAIONESE GAÚCHO

INGREDIENTES

2 ovos cozidos

1 gema crua

1/2 xícara de vinagre de álcool

500 ml óleo de canola

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Separe as claras cozidas.

Esmague com um garfo as gemas cozidas e adicione a gema crua.

Misture bem e adicione 50 ml de óleo.

Continue mexendo até obter uma mistura homogênea.

Adicione 1 colher de sopa de vinagre de álcool e continue misturando com o garfo.

Este é o segredo, adicionar o vinagre vai evitar que sua maionese "dissore".

Continue acrescentando o óleo aos poucos e mexendo sempre.

Adicione o restante do vinagre e misture bem.

Está pronto!

Esta receita é o suficiente para 1 kg de batatas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35675-molho-para-maionese-gaucho.html>