

MAIONESE CASEIRA BÁSICA

INGREDIENTES

1 ovo

caldo de 1 limão

sal ou sazón a gosto

aproximadamente 1/2 litro de óleo (de qualidade)

MODO DE PREPARO

No liquidificador coloque o ovo, o limão e o sal e bata por aproximadamente 2 minutos.

Com a tampa dosadora vá colocando o óleo aos poucos. Acrescente o óleo até começar a ficar cremoso ao seu gosto.

Desligue, não misture o preparo em pratos ainda quentes.

Quanto melhor a qualidade do óleo, mais cremosa a maionese ficará.

Óleos muito baratos e sem qualidade deixam a maionese líquida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36870-maionese-caseira-basica.html>