

MAIONESE DE BATATA DOCE

INGREDIENTES

1 kg e 1/2 de batata doce
6 ovos
1/2 xícara de leite
1/2 xícara de óleo de milho
suco de um limão
vinagre
1 colher de sopa de sal
2 colheres de açúcar
salsa e cebola picada a gosto

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas, cozinhe em água com uma colher de sal e as 2 colheres de açúcar.
Depois de cozidas corte em rodela finas.
Tempere com o vinagre e o suco de limão.
Cozinhe os ovos e reserve.
Coloque os ovos descascados no liquidificador junto com o leite.
Aos poucos coloque o óleo de milho, até ficar consistente.
Misture este creme de maionese às batatas e para finalizar misture salsa e cebola picadas a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38568-maionese-de-batata-doce.html>