

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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