

MAIONESE SEM OVO CRU

INGREDIENTES

1 gema de ovo cozida
3 colheres de sopa de leite
1 colherinha de café de sal
1/2 limão espremido
Quanto baste de óleo

MODO DE PREPARO

Depois da gema de ovo cozida, amasse-a junto ao leite.

Vá misturando com o óleo.

Mexendo com um garfo, vá acrescentando lentamente o óleo.

Coloque o sal, esprema o limão e continue mexendo com o garfo sem parar, até que fique um creme consistente.

Se necessário, coloque mais óleo.

Esta maionese é ideal para quem tem receio de utilizar uma gema crua. Fica perfeita numa salada de batatas cozidas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40236-maionese-sem-ovo-cru.html>